

<b>Objectifs de la formation</b>		<b>Public</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de l'entreprise dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction des clients.</li> </ul>		Tout personnel du secteur agro-alimentaire.	
		<b>Prérequis</b>	
		Aucun prérequis nécessaire	
<b>Contenu et déroulement de la formation</b>		<b>Contexte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le risque alimentaire pour le consommateur               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dangers physiques</li> <li>- Dangers chimiques</li> <li>- Dangers biologiques</li> </ul> </li> <li>- Le risque microbiologique               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les microbes</li> <li>- Les besoins (multiplication et survie)</li> <li>- Les germes utiles et d'altération</li> <li>- Les principaux microorganismes pathogènes</li> <li>- Les toxi-infections alimentaires collectives</li> </ul> </li> <li>- La réglementation :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le paquet hygiène</li> <li>- Les contrôles officiels</li> </ul> </li> <li>- Exercices d'application</li> <li>- Questions diverses</li> </ul>		Les exigences réglementaires relatives aux bonnes pratiques d'hygiène. <i>(Arrêté du 05 Octobre 2011 du Journal officiel)</i>	
<b>Modalités pédagogiques et techniques</b>		<b>Modalités d'évaluation</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vidéo projecteur,</li> <li>- Présentation Power Point,</li> <li>- Documentation : remise d'un support de formation.</li> </ul>		Evaluation des acquis en début et fin de formation avec analyse d'atteinte des objectifs. A la suite de la formation, il sera délivré au stagiaire une attestation d'assiduité de formation qui sera adressée à l'entreprise.	
<b>Durée et lieu</b>		<b>Coût de la formation</b>	
Durée : 1 journée (7h) (lieu à définir) Horaires : 9h -12h / 13h30- 17h30 (adaptables sur demande)		Formation Hygiène et sécurité alimentaire : 950 € par journée de 7 heures (Tarif exonéré de TVA) Frais de déplacement en supplément	
<b>Organisme de formation</b>		<b>Contacts Formateurs</b>	
AGROLAB'S Siège social - 38 Rue de Salers - 15000 AURILLAC <b>Tél 04.71.46.82.00</b> - Code APE 7120B – SIREN 779 075 910 - TVA intracommunautaire FR35779075910 Déclaré en tant qu'organisme de formation sous le n° 83 15 01329 15 Référent pédagogique formation : <b>Catherine DEFARGUES</b> <a href="mailto:c.defargues@agrolabs.fr">c.defargues@agrolabs.fr</a> Référent administratif formation : <b>Anne CHAMBON</b> <a href="mailto:assistante.direction@agrolabs.fr">assistante.direction@agrolabs.fr</a> Référent handicap : <b>Marie GAUZENTES</b> <a href="mailto:m.gauzentes@agrolabs.fr">m.gauzentes@agrolabs.fr</a>		<b>Sébastien PERICA</b> Tél : 04 71 46 82 00 <a href="mailto:c.defargues@agrolabs.fr">c.defargues@agrolabs.fr</a>  <b>Frédéric LORTON</b> Tél : 04 73 87 36 51 <a href="mailto:f.lorton@agrolabs.fr">f.lorton@agrolabs.fr</a>	