

CATALOGUE DE FORMATIONS COURTES EN TRANSFORMATION ET INDUSTRIE ALIMENTAIRE



CONTACT

Armel Body
CFPPA nature
Allée des Druides
85035 La Roche sur Yon
Tél : 02 51 09 82 92
cfppa.la-roche-sur-yon@educagri.fr
www.lyceenature.com

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP



Objectif :

- Identifier et analyser les dangers sanitaires en industrie agro-alimentaire afin d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène sur son poste de travail.
- Maîtriser les étapes de la méthode HACCP dans une activité industrielle de transformation alimentaire afin de devenir un acteur de sa mise en place dans mon entreprise.



Contenu :

- Les dangers sanitaires liés à la transformation des produits alimentaires,
- Les sources de contamination,
- Les vecteurs d'augmentation du risque sanitaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication,
- Le plan HACCP : les 7 principes et les étapes.



Pré-requis : pas de niveau requis.



Certification : attestation de formation



Public : demandeurs d'emploi, salariés



Durée : 2 jours

Prix : 490 € les 2 jours (formation éligible au CPF, nous contacter pour le financement)



Dates : à définir avec vous



Lieu : CFPPA Nature ou à définir avec vous



Centre de formation : CFPPA Nature –
Allée des Druides - 85 035 La Roche Sur Yon Cedex
Tél : 02 51 09 82 92

Contact pour plus d'informations : Arnel Body



Formateurs : Agnès Bernard et Stéphane Pantais, formateurs
CFPPA Nature

TRANSFORMATION ET INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Pasteurisation et stérilisation des produits alimentaires (conduite d'autoclave)



Objectif :

- Conduire un autoclave,
- Maîtriser les traitements thermiques permettant la conservation des produits alimentaires.



Contenu :

- Notions de microbiologie
- Les équipements de pasteurisation et de stérilisation
- Les emballages de pasteurisation et de stérilisation
- Les procédures de pasteurisation et de stérilisation



Pré-requis : pas de niveau requis.



Certification : habilitation à la conduite d'autoclave



Public : demandeurs d'emploi, salariés



Durée : 2 jours

Prix : nous contacter pour un devis



Dates : à définir avec vous



Lieu : CFPPA Nature ou à définir avec vous



Centre de formation : CFPPA Nature –
Allée des Druides - 85 035 La Roche Sur Yon Cedex
Tél : 02 51 09 82 92

Contact pour plus d'informations : Armel Body



Formateurs :

- Stéphane Pantais, formateur CFPPA Nature

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Accompagnement au développement de nouvelles recettes



Objectif :

Renouveler votre gamme de recettes par un accompagnement-formation.



Contenu :

- État des lieux de la gamme existante,
- Analyse de la demande,
- Proposition de déroulement,
- Développement et dégustation de recettes,
- Formation des équipes,
- Livraison des fiches techniques.



Pré-requis : pas de niveau requis.



Certification : attestation de formation



Public : salariés en transformation alimentaire



Durée : 0,5 à 5 jours

Prix : nous contacter pour un devis



Dates : à définir avec vous



Lieu : La Roche Sur Yon.



Centre de formation : CFPPA Nature –
Allée des Druides - 85 035 La Roche Sur Yon Cedex
Tél : 02 51 09 82 92

Contact pour plus d'informations : Armel Body



Formateurs :

- Consultant culinaire
- Stéphane Pantais, formateur CFPPA Nature

HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

Entretien des locaux et matériels



Objectif :

- Identifier et développer les savoir-être nécessaires à la conduite de missions à domicile ou au sein de locaux professionnels
- Assurer l'entretien des locaux dans le respect des règles professionnelles et des règles de sécurité.



Contenu :

- Identifier les savoir-être professionnels en service à la personne et en service aux entreprises,
- Travailler en autonomie,
- Prévention des risques musculo-squelettiques, gestes et postures,
- Entretien des locaux particuliers et professionnels,
- S'organiser, organiser son travail,
- Choisir et utiliser les produits d'entretien,
- Réaliser les opérations d'entretien des locaux en utilisant les matériels adaptés.



Pré-requis : pas de niveau requis.



Certification : attestation de formation



Public : demandeurs d'emploi, salariés



Durée : 2 à 7 jours

Prix : nous contacter pour un devis



Dates : à définir avec vous



Lieu : CFPPA Nature ou à définir avec vous



Centre de formation : CFPPA Nature –

Allée des Druides - 85 035 La Roche Sur Yon Cedex

Tél : 02 51 09 82 92

Contact pour plus d'informations : Armel Body



Formateurs :

- Agnès Bernard et Stéphane Pantais, formateurs CFPPA Nature

Professionnalisation des salariés, chefs d'entreprises et agents de collectivités en centre de formation, en entreprise et via l'AFEST..

Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) individuelle ou collective et évaluation de compétences

Actions d'insertion, d'orientation et de découverte des métiers

Formations qualifiantes du CAP au bac+2 à temps plein ou en alternance

MODALITES PEDAGOGIQUES

Analyse de pratiques, apport de connaissances, étude de cas, observations sur le terrain et en ateliers, quizz, synthèses.

INFOS PRATIQUES



Membre de :



CFPPA Nature
CS 70022 - Allée des Druides
85035 La Roche sur Yon cedex
Tel. : 02 51 09 82 92
Email : cfppa.la-roche-sur-yon@educagri.fr

Retrouvez-nous sur :
www.lyceenature.com



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité