

VITI CAP FORMATIONS

En Poncétys – 71 960 Davayé - cfppa.davaye@educagri.fr - 03 85 35 83 33



Le nouveau Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène européen pour élaborer son PMS en fromagerie

89% de satisfaction*
* 100% taux de retour

✓ Objectifs :

- Connaître le contexte réglementaire européen en matière de sécurité sanitaire
- Maîtriser les dangers en production laitière fermière
- Utiliser le guide pour élaborer son PMS adapté à son exploitation

✓ Contenus :

- Approche de l'écologie microbienne
- Connaître la réglementation en fromagerie fermière (autocontrôle, traçabilité, gestion de crise...)
- Apprendre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Identifier et mettre en œuvre les moyens de maîtrise des principaux dangers physiques, chimiques et biologiques
- Utiliser le Guide pour construire son Plan de Maîtrise Sanitaire

Intervenant

Guillemette ALLUT, Formatrice en produits laitiers au CFPPA de Mâcon-Davayé

Public cible :

Fromagers fermiers en activité ou en démarche installation pas encore formé au GBPH ou souhaitant une mise à jour complète

Informations Pratiques

Durée : 2 jours

Dates : 5 et 6 Décembre 2022

Lieu : VITI CAP FORMATIONS
Les Poncétys - 71960 Davayé

Formation en présentiel

Modalités d'Inscription

Pour les salariés : Possible prise en charge par OCAPAT

Pour les exploitants : Prise en charge par le VIVEA, pour cela renvoyer le bulletin d'inscription accompagné des 2 chèques à l'ordre de l'Agent Comptable EPLE Davayé



VITI CAP FORMATIONS

En Poncétys – 71 960 Davayé - cfppa.davaye@educagri.fr - 03 85 35 83 33

BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner au CFPPA de Mâcon-Davayé

Les Poncétys - 71960 DAVAYE

Tél : 03 85 35 83 33 – Mail : cfppa.davaye@educagri.fr

contact : Céline Jacquot

 Je suis salarié(e) merci de prendre contact directement avec le centre Je suis cotisant(e) VIVEAJe joins un chèque de **420€** pour les frais de formation, restitué et non encaissé si prise en charge VIVEA.**ET**Je joins un chèque de **80€** pour participation aux frais de formation.**ATTENTION** : l'inscription ne sera effective qu'à réception du bulletin et des 2 chèques libellés au nom de l'agence comptable EPLE Davayé.

Possibilité d'hébergement sur place dans la limite des places disponibles.

 Je suis intéressé(e) Je ne suis pas intéressé(e)Je m'inscris à la formation « **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en fromagerie fermière** »
 le 5 et 6 Décembre 2022

Nom et Prénom _____ Nom de jeune fille _____

Niveau de Formation _____

Date de naissance: / ____ / ____ / ____ / Lieu de naissance _____

Adresse _____ Code Postal _____ Ville _____

Mail _____ Téléphone _____

Fait à _____ Le ____ / ____ / ____ Signature :

 je souhaite être contacté par le référent handicap du centre