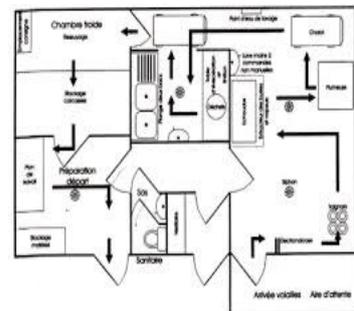


# CONCEVOIR ET SAVOIR GÉRER UN ATELIER DE TRANSFORMATION VIANDE



## Pré-requis

Aucun

**Durée :** 28 heures

Soit 4 jours

## Méthode et

## Moyens

## pédagogiques

Exposé en salle

Exercices appliqués

Échanges avec les

formateurs

## Coût pédagogique :

Ayant droit VIVEA :

140 € HT

Autre public :

770 € HT

## Objectifs de formation :

Concevoir un atelier de transformation viande en respectant les critères de qualité et la réglementation tout en assurant une gestion efficace.

## Contenus pédagogiques :

Concevoir l'espace et aménager les flux d'un atelier de transformation viande

- ✓ Savoir identifier les besoins en matériaux et matériels et évaluer leur coût.
- ✓ Être en mesure d'optimiser les infrastructures nouvelles ou existantes
- ✓ Connaître les principes de la marche en avant dans l'espace et dans le temps

Maîtriser les notions de contamination et de multiplication microbiennes et savoir analyser les risques de manière efficace.

- ✓ Identifier les risques de la transformation de viande
- Appréhender la réglementation en lien avec la sécurité alimentaire
- ✓ Approche de la démarche HACCP

Adopter les bonnes pratiques d'hygiène pour créer son propre plan de maîtrise sanitaire.

- ✓ Connaître les pré-requis d'un plan de maîtrise sanitaire
- ✓ Être en capacité de faire le lien avec l'analyse des risques
- ✓ Approfondir la démarche HACCP et pouvoir l'appliquer de manière autonome

Savoir élaborer et appliquer les procédures de maîtrise sanitaire pour répondre aux exigences réglementaires et de contrôle d'un atelier de transformation viande.

- ✓ Savoir concevoir une procédure de maîtrise sanitaire
- ✓ Connaître les spécificités des différents agréments sanitaires
- ✓ identifier les contraintes réglementaires des organismes de surveillance des agréments.



MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



**Date :** 8, 9, 11 et 12 février 2021

**Lieu de la formation :** Gap ou Sisteron