



# CONCEVOIR ET SAVOIR GÉRER UN ATELIER DE TRANSFORMATION VIANDE

**8, 9, 15, 16  
décembre 2021  
Manosque**

**Prérequis**  
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 :  
723,33 € Ht

**Contact: Anne Baffert  
06.79.88.11.16**

## Objectifs de formation :

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

## 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 prérequis 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 sanitaires 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.

*Besoins particuliers, porteurs de handicap, n'hésitez pas à nous contacter:  
Anne Baffert 06.79.88.11.16*