



## PUBLIC

Chef d'exploitation et salariés agricoles en Ile-de-France.

Pré requis : aucun



## DATES, HORAIRES ET LIEUX

Date	Horaires	Adresse
Mercredi 30 novembre 2022	9h00 17h30	Chambre d'agriculture 418 rue Aristide Briand 77350 LE MEE SUR SEINE



## FRAIS

**Tarif applicable aux ayant-droits VIVEA : gratuit**

Pensez à valider votre consentement reçu par mail de vivéa (pensez à vérifier vos spams).

**Tarif autres publics : 203 €**

Salariés agricoles : vous pouvez demander une prise en charge financière (45% du coût de la formation) auprès d'OCAPIAT (dispositif BOOST COMPETENCES).

Contact : **OCAPIAT**, Tél : 01 40 19 41 20, [www.ocapiat.fr](http://www.ocapiat.fr)

**Crédit d'impôt (chef d'entreprise)** : vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôt d'un montant correspondant au total des heures passées à la formation, multiplié par le taux horaire du SMIC (10,48€) dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise (par exemple, 7 heures x 10,48 = 73,36 euros).

**Service de remplacement** : Le service de remplacement peut mettre à votre disposition un agent de remplacement lors de vos absences. Contact Ouest IDF et petite couronne : 01.39.53.73.94 / Contact 77 : 01.64.79.30.56)

**Les repas et les déplacements sont à la charge des participants.**

Une attestation de fin de formation vous sera adressée après le stage.

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation : le contrat est résilié et le règlement de la formation est remboursé au participant en totalité.

Les conditions générales et le règlement intérieur sont disponibles sur demande, auprès du service formation de la Chambre d'agriculture de région Ile-de-France.

## Renseignements et inscriptions :

Maï CHAPELIN

Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France

2 avenue Jeanne d'Arc

78150 LE CHESNAY

tél. : 01 39 23 42 38

e-mail : [formation@idf.chambagri.fr](mailto:formation@idf.chambagri.fr)

# i FORMATION

Le 30 novembre 2022

LE MEE SUR SEINE (77)

## APPLIQUER LA METHODE HACCP POUR MAITRISER LA QUALITE ET LA SECURITE SANITAIRE DE MES PRODUITS



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DE RÉGION  
ILE-DE-FRANCE





## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Pouvoir mettre en œuvre la méthode HACCP pour ses productions de denrées alimentaires
- Pouvoir mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire en cas de modification de ses fabrications ou de son atelier



**Intervenant(s) :** VENETIS Thomas Conseiller expert qualité - transformation à la ferme - CARIDF



## **PROGRAMME :**

### Matin :

- Comprendre ce qu'est la méthode HACCP et savoir pourquoi la mettre en place
- Identifier les principaux dangers de sécurité sanitaire rencontrés en production de denrées alimentaires

### Après-midi :

- Identifier les mesures préventives à mettre en place
- Identifier les points déterminants pour la maîtrise (CCP et PrPo) et mettre en œuvre les mesures nécessaires pour leur maîtrise
- Gérer le système HACCP mis en place

### Moyens pédagogiques:

- Questionnaire d'entrée
- Tour de table
- Diaporama
- Exercices pratiques
- Distribution de documents
- Echanges
- Questions/réponses à l'oral
- Questionnaire d'évaluation



*Pour tout renseignement supplémentaire,  
VENETIS Thomas : 06 87 60 52 37*

**Evaluations des participants**