



Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais
 Vanessa Hucke - Hygiène
 Service Diversification
 56 avenue Roger Salengro
 62051 St Laurent Blangy cedex

12 et 19 avril 2021
(1,5 jour)

Chambre d'Agriculture
 Salle Bellangier
 56 avenue Roger Salengro
 St Laurent Blangy

contact :

Vanessa Hucke - 03 62 61 42 33
vanessa.hucke@npdc.chambagri.fr

La formation bénéficie d'un financement VIVEA.

Crédit d'impôt : tout chef d'exploitation ou associé exploitant au bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt : nbre d'heures de formation x SMIC avec limite de 40h.

Pour valider l'inscription et bénéficier du tarif de 70€/jour de formation pour les cotisants VIVEA, un contrat sera envoyé par courrier aux participants avant leur entrée en formation. Ce contrat devra être présenté signé par le stagiaire dès le premier jour de la formation.

Il est impératif de renvoyer le bulletin d'inscription et le règlement par chèque avant le 30 mars 2021.

Le nom des intervenants, des formateurs, dates et le lieu sont donnés à titre indicatif. Une attestation de fin de formation est remise aux participants à l'issue de la formation.



PROAGRI
 POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATION

**Maîtriser
 les bases
 de l'hygiène
 alimentaire
 dans son
 atelier de
 transformation**

12 AVRIL 2021
 DE 9 h à 17h

19 AVRIL 2021
 DE 9 h à 12h30

St Laurent Blangy

www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr

www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr





■ Objectifs

- ⊗ Etre à jour de l'actualité réglementaire
- ⊗ Connaître les microorganismes
- ⊗ Acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène, d'organisation du travail, de traçabilité des produits et d'autocontrôles



■ Programme

- ⊗ La réglementation en vigueur
- ⊗ La connaissance des micro-organismes
- ⊗ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ⊗ Le plan de nettoyage et désinfection
- ⊗ La démarche HACCP
- ⊗ La traçabilité des produits
- ⊗ Le plan de maîtrise sanitaire
- ⊗ L'étiquetage des denrées alimentaires



■ Public

- ⊗ Agriculteurs diversifiés manipulant des denrées alimentaires



■ Tarif*

⊗ **105€ pour les cotisants VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial).

⊗ **315€ pour les non cotisants VIVEA** (salariés agricole et autres statuts) Vous êtes salarié agricole? Une part des frais d'inscription peut être prise en charge par OCAPIAT.



■ Intervenant

⊗ Sarah DUQUEYROIX et Noémie BOUTILLIER, conseillères diversification - Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais.

**Du fait des conditions sanitaires actuelles, les repas ne sont plus assurés. Merci de prévoir un repas froid si vous désirez déjeuner sur place.*

Réponse impérative
avant le 30 mars

MÂTRISER LES BASES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS SON ATELIER DE TRANSFORMATION

Nom : Prénom :

Adresse : Tél. :

Mail : N° SIRET :

Nom de jeune fille : Date et lieu de naissance :

Eligible VIVEA Non éligible VIVEA

Participera à la formation et joint un chèque à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais

105€ pour les cotisants VIVEA 315€ pour les non cotisants VIVEA

signature

(NB : L'inscription ne peut se faire qu'au nom d'une personne physique. Si c'est le conjoint salarié du chef d'exploitation qui participe à la formation, l'inscription devra bien être faite au nom du conjoint, avec le montant de participation correspondant).