

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

96% de satisfaction

✓ 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, Technicienne du Centre Fromager de Bourgogne

Public cible :

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

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

Informations Pratiques

Durée : 2 jours

Dates : 22 et 23 octobre 2020 ou 19 et 20 novembre 2020

Lieu : VITI CAP FORMATIONS
Les Poncétys - 71960 Davayé
Formation en présentiel



VITI CAP FORMATIONS

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

BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner au CFPPA de Mâcon-Davayé

Les Ponceyts - 71960 DAVAYÉ

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

contact : Sabrina MILLET

Je suis salarié(e) merci de prendre contact directement avec le centre

Je suis cotisant(e) VIVEA

Je joins un chèque de **336€** pour les frais de formation, restitué et non encaissé si prise en charge VIVEA.**ET**Je joins un chèque de **60€** 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 22 et 23 Octobre 2020 ou le 19 et 20 novembre 2020

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 :

