

TRAÇABILITÉ & LOGISTIQUE ALIMENTAIRE

Nombre d'heures : 8 heures (de théorie) et un stage pratique non obligatoire – 1 jour + stage

Dates et horaire de formation : en fonction de la demande : voir site internet – Pour les organisations : prendre contact avec l'équipe du CPFAR

Vous êtes professionnel dans le domaine des fruits et légumes et avez envie de vous diversifier ? Vous avez un projet d'installation d'atelier de transformation principalement dans le domaine des fruits et légumes ?

Et pour ce faire, vous souhaitez en connaître un peu plus sur les réglementations en vigueur concernant la traçabilité dans un atelier de conservation de fruits et légumes et/ou les règles d'hygiène dans un hall de stockage ainsi que la logistique alimentaire ?

Objectifs de la formation :

À la fin de la formation, le participant aura les connaissances, les habilités et les aptitudes nécessaires pour :

- Mettre en place et assurer une traçabilité des denrées alimentaires utilisées et transformées ainsi que l'étiquetage des produits finis ;
- Aménager un hall de stockage de denrées alimentaires (matières premières et/ou produits finis) ;
- Mettre en place et assurer le suivi des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) aux différentes étapes logistiques (réception, stockage, préparation des commandes, transport).

Méthodologie :

Les cours théoriques seront dispensés par une personne ayant une expérience de plusieurs années dans l'industrie alimentaire (dans les secteurs de la production et de la logistique).

Ils vont permettre aux participants de connaître les méthodes et les réglementations nécessaires à la réception, au stockage, au transport et à la manutention de denrées alimentaires.

Le stage se déroulera de plusieurs façons en fonction de la demande du participant :

1. Stage d'une journée (8h) dans une Conserverie : les règles d'hygiène et de traçabilité seront développées en pratique
2. Stage d'une journée (8h) dans un hall de stockage alimentaire : les règles d'hygiène et les méthodes de travail dans un hall de stockage seront abordées de façon pratique.
3. Stage de 2 journées (16h) reprenant les 2 stages proposés ci-dessus

Il est préférable d'avoir suivi la formation « Les règles d'hygiène, de traçabilité et l'auto-contrôle dans une Conserverie » avant de réaliser cette formation afin de pouvoir profiter au mieux des informations reçues lors des stages.

Lieu de formation :

Les sessions théoriques :

Lieux à définir en fonction de la demande

Les sessions pratiques :

Lieux à définir en fonction de la demande