



Formations 2021

Contact ENILV - CFPPA
212, rue Anatole France
CS 30141 -74805
La Roche-sur-Foron Cedex
Tél 04 50 03 47 13



contact :
marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr



Domaine HQSE - HACCP

Domaine HQSE – HACCP



- Les bonnes pratiques d'hygiène (2 jours)
- Formation à la méthode HACCP (2 jours)



Les bonnes pratiques d'hygiène

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre et mettre en place les bonnes pratiques de l'hygiène

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les sources de dangers
- Justifier et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître et comprendre les principes du nettoyage et de la désinfection
- Connaître le Paquet Hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire

Contenus de la formation : Paquet Hygiène -définitions générales-

- **LE PAQUET HYGIENE**
- **LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE –PMS**
 - . Bonne Pratiques d'Hygiène (BPH) ou prérequis
 - . Plan HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
 - . Traçabilité - Gestion des non-conformes
- **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**
 - . Les types de dangers
 - . Les micro-organismes
 - . Les principales maladies alimentaires : TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
- **L'HYGIENE ALIMENTAIRE**
 - . Les BPH au quotidien
 - . Hygiène des manipulateurs
 - . Nettoyage et désinfection
 - . Organisation du travail - Contrôle à réception
 - . L'importance du stockage alimentaire - Gestion des Excédents
 - . Traitements des déchets et poubelles
- **LES MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIENE**
 - . Le système documentaire de surveillance
 - . Les fiches de contrôles, le contrôle à réception des marchandises
 - . Assurer la traçabilité – L'enregistrement des températures
 - . Le planning de nettoyage et de désinfection
 - . Les équipements : maintien des règles d'hygiène
- **REALISATION DE JEUX PEDAGOGIQUES AFIN DE METTRE EN APPLICATION LES REGLES ET LES OUTILS VUS EN FORMATION**

Les bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes et modalités pédagogiques

L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :

Exposés théoriques et pratiques – Echanges et Réflexions en groupe – Etude de cas concrets et Mises en situation – Jeux pédagogiques adaptés à la typologie des participants

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources règlementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation

Non certifiante

Possibilité de passage d'une UC dans le cadre du CPF

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis peuvent être évalués à la fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation



DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

DUREE : 2 JOURS - 14 HEURES

DATES : JEUDI 1ER ET VENDREDI 2 JUILLET 2021

LIEU : ENILV LA ROCHE SUR FORON

FORMATEUR : AUDREY CHARPENTIER

TARIF: 32 €HT/HEURE/STAGIAIRE EN INTER-ENTREPRISE

FINANCEMENT : CPF ET OCAPIAT

L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS AVANT LE DEMARRAGE

Renseignement : marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr



Formation à la méthode HACCP

Public visé par la formation et prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Pour des stagiaires potentiels en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître et mettre en application le Paquet d'Hygiène et la méthode HACCP
- Savoir bâtir un plan HACCP dans les 12 étapes : mettre en place et/ou remettre à jour le plan HACCP de l'entreprise

Contenus de la formation

- LA REGLEMENTATION EN APPLICATION
 - . Le principe du Paquet Hygiène et du « Codex Alimentarius »
 - . Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- LES FACTEURS A RISQUE ALIMENTAIRE
 - . Les principales sources de contaminations
- LES MOYENS DE MAITRISE
 - . Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
 - . Comment éviter les contaminations
 - . Comment éviter les multiplications
- PRESENTATION DE L'HACCP
 - . Définition de la méthode HACCP
 - . Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
 - . Détail et explication des 7 principes
 - . Comprendre les 12 étapes selon le Codex Alimentarius
- MISE EN APPLICATION (ETUDE DE CAS) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP : diagramme de fabrication, analyse de dangers, analyse des risques...
- Synthèse et bilan de formation



Domaine HQSE - HACCP

Domaine HQSE – HACCP –

Formation à la méthode HACCP

Méthodes et modalités pédagogiques

L'action présente un caractère participatif marqué : elle se veut être de terrain (concrète, pratique et compréhensible par tous les stagiaires) et utilise les méthodes suivantes :

- Exposés théoriques et pratiques
- Echanges et réflexions en groupe

Animation et supports de formation

La formation sera animée par des formateurs de l'ENILV, expérimentés dans la formation pour adultes. Des ressources règlementaires et techniques seront remises aux stagiaires. Le centre de ressources de l'ENILV sera également à disposition des stagiaires.

Mode de validation

Non certifiante

Possibilité de passage d'une UC dans le cadre du CPF

Evaluation de la formation

- Evaluation des acquis des stagiaires : les acquis peuvent être vérifiés en fin de la formation
- Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan en fin de formation



DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION

DUREE : 2 JOURS - 14 HEURES

DATES : NOUS CONTACTER

LIEU : ENILV LA ROCHE SUR FORON

FORMATEUR : AUDREY CHARPENTIER

TARIF: 32€/HEURE/ PAR STAGIAIRE EN INTER ENTREPRISE

FINANCEMENT : CPF ET OCAPIAT

L'INSCRIPTION A LA FORMATION EST CLOTUREE 15 JOURS AVANT LE DEMARRAGE

Renseignement : marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr



Domaine HQSE - HACCP

Présentation de l'ENILV

L'ENILV est un pôle agroalimentaire organisé en 3 centres :

Le Lycée

- Formation générale, technologique et professionnelle

Le CFPPA

- Centre de formation continue, courte, longue, apprentissage et VAE
- Deux Antennes: La Roche sur Foron (74) et Pont de Claix (38)

Les Ateliers, unités de production de l'école

- La laiterie : production de yaourts, fromages et de beurre
- L'atelier de ferments concentrés congelés
- L'atelier Viande : découpe et salaison

Ces unités de production s'appuient sur l'expertise de **laboratoires internes d'analyses** physico-chimiques, biologiques et microbiologiques, analyses sensorielles et d'autocontrôles.

Les ateliers servent de support de formation pour le lycée, le CFPPA ainsi que pour notre **chantier d'insertion**.

L'école possède également son propre **magasin de vente** ouvert au public ainsi qu'une **cuisine pédagogique** (sur le site de Pont de Claix).

Nos domaines d'intervention

Le CFPPA intervient dans le secteur de la **transformation fermière**, de l'**industrie agroalimentaire**, de la **pharmaceutique** et de la **cosmétologie**, à tous niveaux d'expertise et dans des domaines variés tels que :

La technologie de la transformation alimentaire

- ➔ Initiation ou perfectionnement des technologies
- ➔ Comprendre les accidents de fabrication et les actions correctives
- ➔ Conditionnement des produits

Laboratoire de physico-chimie et microbiologie et analyse sensorielle

- ➔ Initiation ou perfectionnement des techniques d'analyses de laboratoire
- ➔ Les bonnes pratiques de laboratoire
- ➔ Les méthodes rapides et méthodes de référence
- ➔ La métrologie, étalonnage et vérification
- ➔ Evaluation sensorielle

Hygiène – Qualité – Sécurité - Environnement

- ➔ Hygiène et sécurité alimentaire appliquées
- ➔ Mise en place et application de l'HACCP
- ➔ Nettoyage et désinfection
- ➔ Appropriation des normes ISO, BRC, IFS
- ➔ Audit qualité - Analyse de risques
- ➔ Ergonomie - Secourisme

Gestion de production-Management

- ➔ Conduite et maintenance des équipements
- ➔ Génie industriel - Gestion des équipes - Gestion de projets

Le site de Pont Claix est **spécialisé dans la restauration, le commerce alimentaire et la poissonnerie**.

Formation et financement

Formation continue pour adulte

Formation diplômante – stage – formation courte pour adulte –
Reconversion professionnelle – validation des acquis de l'expérience –
Formation à distance – formation à la carte

Une formation individualisée

Pour vos besoins spécifiques, nous pouvons vous proposer
des formations et des parcours personnalisés
Pour des stagiaires en situation de handicap, merci de nous contacter afin d'étudier
ensemble la faisabilité et les adaptations possibles

Comment financer une formation courte

Ces différentes formations peuvent être réalisées dans le cadre du plan de formation
de l'entreprise (financement **OPCO**), **OCAPIAT**, **VIVEA**, **CPF**



Elles peuvent également être utilisés pour construire des parcours de
professionnalisation en association avec des séquences de formation à distance
et des formations intra-entreprises.

Toutes les formations courtes proposées peuvent se faire en intra-entreprise.
Ces formations peuvent être accessibles pour les **demandeurs d'emploi**, dans le
cadre de prise en charge financière par Pôle Emploi, la Région.

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous

marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr



Domaine HQSE - HACCP

Le pôle formation du CFPPA à la Roche sur Foron

Camille Leneveu, Formatrice filière lait et fromages

Damien Menetrier, Formateur filière lait et fromages

David Aubert, Formateur filière lait et fromages

Audrey CHARPENTIER, formatrice en HQSE en GMS (grandes et moyennes surfaces), en Industries Alimentaires et en Restauration Collective, Hygiène, HACCP, préparation des entreprises pour passer les certifications (IFS, BRC, ISO 22000), suivi VAE

Anaïs SACHET, Formatrice AFEST, suivi VAE

Dominique HOELTZEL, Formateur filière viande

Philippe MANASSERE, Formateur filière viande

Carline PETITPAS, Formatrice marketing, commercialisation

Guillaume SEGUIN, Formateur communication

Nourredine TITOUCHE, Formateur Habilitation électrique