FABRICATION DES ALIMENTS À LA FERME (FAF) : ASSURER LA TRAÇABILITÉ ET METTRE EN ŒUVRE LES CONTRÔLES DE FABRICATION – 2023 (SUR MESURE)

ALIBERT Laurent
Ingénieur d'étude - Fabrication des Aliments à la Ferme (FAF)

Formation Présentielle **7 heures**
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ?

Les techniciens chargés du suivi des élevages
Les éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme

Objectifs / Compétences

Acquérir une méthode pour assurer la traçabilité en FAF
Apprendre à réaliser les contrôles, mettre en place un audit

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis

Connaitre les bases de la FAF

Méthode pédagogique

Apports illustrés par de nombreux exemples «terrain », visite d'un élevage si possible

Version en-ligne

Programme de la formation

Accueil des participants – Feuille de présence
Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Réglementation en FAF : enregistrement ou agrément ? – 1h30

- Qui est concerné ?
- Quelles sont les obligations ?
- Comment les satisfaire ?

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage – 3h00

- Présentation de la partie FAF
- Comment valoriser les documents existants ?
- Bonnes pratiques et enregistrement des données

Traçabilité – 1h00

- Rappel des principes de la traçabilité
- Documents à mettre en place

Réalisation des contrôles qualités – 1h30

- Comment réaliser un contrôle granulométrique
- Les tests d'homogénéité et leurs interprétations
- La vérification des pesées