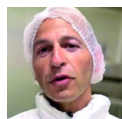


## HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAISSON -FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION »



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DVM -  
Expert en sécurité sanitaire des  
produits et des procédés

**Présentiel** **1 à 2 jours**  
**Lieu de la formation**  
**Tarif** **Sur demande**

### Programme de la formation

Les conséquences concrètes de l'existence et de la présence des micro-organismes  
Apports dans le cadre d'une approche ludique type « trivial pursuit »  
L'hygiène et la sécurité sanitaire des procédés  
Le rôle des bonnes pratiques d'hygiène  
Les microorganismes dangereux  
L'évolution des aliments au cours du temps  
Les intoxications alimentaires

Observations microbiologiques de germes divers – Objectif faire prendre conscience de la réalité des microbes et les démystifier

Les bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène en production de l'entreprise et les conséquences des mauvaises pratiques sur le produit et/ou le procédé  
Travail à partir des vidéos et photos réalisées sur le site de production avant la formation

### Pour qui ?

Le personnel de production des entreprises de charcuterie-salaison  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences

Acquérir ou renforcer les connaissances liées à la sécurité des produits en charcuterie-salaison  
Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre  
Evaluer les conséquences de ces erreurs sur les produits finis

### 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

Aucun

### Méthode pédagogique

Mise en pratique : au moins 50 % du temps de formation  
Pédagogie permettant la participation de tous les opérateurs même les moins à l'aise avec le sujet  
Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.  
Déroulement conseillé : deux demi-journées de formation espacées de une à deux semaines