

Formation «à la carte» :

- **INTER**, pour l'acquisition de compétences individuelles opérationnelles et directement transposables en entreprise
- **INTRA**, pour une organisation sur mesure auprès de vos équipes



2 jours

En inter : période à définir selon effectif et disponibilité
En intra : période à définir avec le commanditaire



ONIRIS - Site de la Géraudière ou en entreprise



En inter : Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum de pré-inscrits
En intra : Vous avez de 5 à 14 collaborateurs à former sur cette thématique



En inter : 650 €/participant
En intra : A définir selon le nombre de participants et l'organisation choisie - Devis sur demande

| | | | |
|--|--|--|---|
| Objectifs pédagogiques | <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les caractéristiques des matières premières • Connaître les procédés de fabrication pour comprendre les règles appliquées aux postes de travail et participer activement à la maîtrise de la sécurité sanitaire dans l'entreprise | | |
| Publics concernés | Agent de production en industrie alimentaire (opérateur, conducteur de machines, conducteur de ligne) | | |
| Pré-requis | Aucun | | |
| Programme | <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Jour 1 - 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes matières premières et additifs utilisés, le process de fabrication, les BPH (bonnes pratiques d'hygiène) Ateliers pratiques : fabrication d'une soupe ou sorbet (tournant par groupe de 5) </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Jour 2 - 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ateliers pratiques : fabrication fabrication d'une soupe ou sorbet (tournant par groupe de 5) • Débriefing Ateliers pratiques, Sécurité alimentaire au poste de travail (HACCP) </td> </tr> </table> <p>Les ateliers pratiques ont lieu dans la Halle de Technologie Alimentaire d'Oniris comprenant des outils de dimension industrielle qui permettent de compléter la formation par des applications technologiques en phase avec le terrain. La formation inclue une visite de présentation de cette mini usine de 1000 m2 dédiée aux produits carnés, produits de la mer, à la boulangerie viennoiserie et aux plats cuisinés, conçue pour la fabrication de préséries sous agrément sanitaire. Contact : Fabrice FRASSETTO - Directeur de la halle de technologie alimentaire Tél. : 02 51 78 54 54 - fabrice.frassetto@oniris-nantes.fr</p> | <p>Jour 1 - 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes matières premières et additifs utilisés, le process de fabrication, les BPH (bonnes pratiques d'hygiène) Ateliers pratiques : fabrication d'une soupe ou sorbet (tournant par groupe de 5) | <p>Jour 2 - 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ateliers pratiques : fabrication fabrication d'une soupe ou sorbet (tournant par groupe de 5) • Débriefing Ateliers pratiques, Sécurité alimentaire au poste de travail (HACCP) |
| <p>Jour 1 - 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes matières premières et additifs utilisés, le process de fabrication, les BPH (bonnes pratiques d'hygiène) Ateliers pratiques : fabrication d'une soupe ou sorbet (tournant par groupe de 5) | <p>Jour 2 - 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ateliers pratiques : fabrication fabrication d'une soupe ou sorbet (tournant par groupe de 5) • Débriefing Ateliers pratiques, Sécurité alimentaire au poste de travail (HACCP) | | |
| Modalités d'apprentissage | Exposés : 7 h – Travaux Pratiques : 7 h - Total : 14 h | | |
| Formateurs avec mention de leurs titres et diplômes | Antonin Malecki : Ingénieur agroalimentaire ENITIAA (Oniris), orientation « Conception et Optimisation de Produits Alimentaires », Spécialité « Formulation » Enseignant - Formateur au CFPPA Jules Rieffel - Nantes Terre Atlantique | | |
| Evaluation des acquis | Questionnaire et quizz d'auto-évaluation avec correction | | |
| Validation | Délivrance d'une attestation de suivi et d'évaluation des acquis de la formation | | |