

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		