

Programme de formation

Formation "Accompagner les producteurs laitiers fermiers pour leur dossier d'agrément"

Les objectifs

- Expliquer le contexte du dossier-type d'agrément et les parties qui le composent
- Accompagner les producteurs laitiers fermiers pour réaliser leur dossier d'agrément

Public :

Techniciens produits laitiers fermiers

Pré-requis

Avoir suivi une formation au Guide européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux ou une formation HACCP

Programme

- Rappel de l'historique et de quelques points réglementaires : le paquet Hygiène, l'obligation de construire son Plan de Maitrise Sanitaire, la mise en avant des GBPH, nouvelle note de service concernant le dossier-type d'agrément pour les producteurs laitiers fermiers et artisanaux
- Les grandes parties du dossier-type et les points qui peuvent poser questions, appropriation de la notice d'accompagnement
- Les différentes phases de la réalisation d'un dossier d'agrément et la diversité des pratiques d'accompagnement
- Les différents facteurs de variations de la durée d'un suivi
- Mise en situation du conseiller lors de la 1ère sollicitation d'un producteur pour demander un accompagnement sur le dossier d'agrément
- Les étapes-clés après le dépôt du dossier
- Eléments de réussite d'un accompagnement et difficultés rencontrées

Evaluation des acquis

Questionnaire

Méthodes pédagogiques

Exposé et échanges

Exercice de mise en situation

Durée : 4 heures

Dates, lieux et cout

- 15 octobre de 10h00 à 12h00 en classe virtuelle, 24 octobre de 10h00 à 12h00 en classe virtuelle, 270 euros (cout pédagogique net de TVA)

Référence : ACFER