



Savoir constituer son dossier d'agrément

Ref : HYG-11 vC

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- ☛ **Connaître les exigences réglementaires** applicables
- ☛ **Savoir élaborer** un dossier conforme aux exigences de l'arrêté du 08 juin 2006 (complété par les notes de la DGAL applicables à l'agrément sanitaire CE)

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

- ☛ Point sur la réglementation applicable
- ☛ Les établissements concernés et les différents circuits de commercialisation
 - La vente directe
 - Le principe de la dispense d'agrément
 - L'agrément européen
- ☛ Le contenu du dossier tel qu'il est défini dans l'arrêté et la note
 - Partie D1 (à envoyer à la DD(CS)PP)
 - Partie D2 (à conserver sur site)
- ☛ Les modifications introduites par cet arrêté
- ☛ Exemples de documents types
- ☛ Cas particulier du plan de maîtrise sanitaire
- ☛ L'apport des guides de bonnes pratiques
- ☛ Bilan et synthèse de la journée



MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques et échanges

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Artisans, Chefs d'exploitation, Chefs d'établissement, Chefs de cuisine

EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires**
** Possibilité de dérogation*

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter



Datadock

