

# Programme de formation 2023

Convention FeL PARTENARIAT  
Version 2022/2024

Bonnes pratiques d'hygiène et  
HACCP - 2 jours



ANEEFEL  
CSIF  
UNCGFL



**CENTRE TECHNIQUE INTERPROFESSIONNEL DES FRUITS ET LÉGUMES**

CTI des articles L.521-1 et suivants du code de la recherche créé par arrêté du 24/09/1952

Siège social : 97, boulevard Pereire - 75017 PARIS

APE : 7219Z - SIRET 775 675 796 00459 - N° formation : 11 75 02 141 75 - N° TVA : FR 19 775 675 796 N° -

Déclaration CNIL : DPO-5361

# Convention FeL PARTENARIAT Version 2022/2024 Formation bonnes pratiques d'hygiène et HACCP - 2 jours

## OBJECTIFS DE FORMATIONS

- Comprendre le contexte social, commercial et réglementaire de l'hygiène
- Connaître les enjeux et principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Appliquer la méthode HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) conformément aux exigences de la Convention FeL PARTENARIAT Version 2022-2024

*Cette formation constitue un complément, à la formation relative à la convention FeL PARTENARIAT ; elle n'est en aucun cas obligatoire.*

## PUBLIC

- Adhérents de l'ANEEFEL ou de la CSIF ou de l'UNCGFL :
  - Responsables qualité des entreprises d'expédition, des entreprises de gros ou des entreprises d'importation
  - autres personnes impliquées dans la mise en place du « volet hygiène » de la Convention

## PRÉREQUIS

- Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

## DOCUMENTS REMIS

- Un **livret stagiaire** reprenant les points abordés sera remis aux participants en début de formation.
- Une attestation de formation est adressée à chaque participant à l'issue de la formation

## DURÉE – LIEUX ET DATES – HORAIRES

- 2 jours :
- Lieux et dates à préciser

# CONTENU

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	CONTENU DÉTAILLÉ	OUTILS / MOYENS PÉDAGOGIQUES
– Introduction de la journée	La convention FeL PARTENARIAT Version 2022-2024	
<b>1. Comprendre le contexte social, commercial et réglementaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La demande des consommateurs</li> <li>• La réglementation européenne sur la traçabilité, l'hygiène et de sécurité des aliments               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Paquet Hygiène :                   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le Food Law ou le Règlement européen N°178/2002</li> <li>▪ Le règlement européen N° 842/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• La procédure d'autocontrôle hygiène de FeL PARTENARIAT</li> <li>• Les exigences commerciales au regard de l'hygiène</li> </ul>	<p>présentation PPT</p> <p>exercice pédagogique</p>
<b>2. Connaître les enjeux et principes de la méthode HACCP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La définition de l'HACCP (analyse des dangers, maîtrise des points critiques)</li> <li>• Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode</li> </ul>	<p>présentation PPT</p> <p>exercices pédagogiques</p>
<b>3. Appliquer la méthode HACCP conformément aux exigences de FeL Partenariat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en œuvre des prérequis : les bonnes pratiques hygiéniques (BPH) en station, en entrepôt, sur le carreau.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les affiches hygiènes FeL PARTENARIAT</li> <li>○ Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène des fruits et légumes frais (GBPH)</li> <li>○ Les exigences de FeL PARTENARIAT</li> </ul> </li> <li>• Constitution de l'équipe HACCP</li> <li>• Description des produits et leur utilisation</li> <li>• Construction des schémas de vie (ou diagrammes de fabrication)</li> <li>• Analyse des dangers et mise en œuvre des mesures de maîtrise</li> </ul>	<p>présentation des affiches FeL PARTENARIAT</p> <p>présentation PPT</p> <p>exercice pédagogique</p>

	<p>Les dangers physiques, chimiques, biologiques et allergènes du secteur des F&amp;L</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion des CP (Points critiques) et des PRPo (programmes prérequis opérationnels): identification, surveillance et enregistrements</li> <li>• Documentation et vérification</li> </ul>	
– Evaluation des acquis de la formation	Quiz	quiz
– Suivi et évaluation de la session de formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi de l'exécution de la formation : signature de la fiche de présence par chaque participant</li> <li>• Fiche d'évaluation de la satisfaction des stagiaires</li> </ul> <p>Remise d'une attestation de fin de formation aux participants</p>	

## INTERVENANTS

Les intervenant(e)s seront les ingénieur(e)s formateur(rice)s du CTIFL, organisme de formation enregistré sous le n° 11750214175 auprès du préfet de la région d'Ile de France.

Intervenant(e)s:

- **Alexia Dessemond**, Ingénieur régionale Sud-Est de la DVT (Direction Valorisation Transfert) du Ctifl, basée sur le Centre CTIFL de Saint Rémy de Provence
- **Catherine Glémot**, Adjointe formation et assistante technique DVT (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basée sur le Centre de Carquefou
- **Céline Elboukili**, Responsable de la DVT Sud-Est (Direction Valorisation Transfert) du Ctifl, basée sur le Centre CTIFL de Saint Rémy de Provence
- **Marie-Hélène Hochedez**, Ingénieur régionale Nord Ile de France de la DVT (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basée sur l'antenne CTIFL de Rungis
- **Ludovic Mouret**, Ingénieur régional Sud-Ouest de la DVT (Direction Valorisation Transfert) du Ctifl, basé sur le Centre CTIFL de Lanxade

Les noms des intervenant(e)s ne sont pas contractuels, ils pourront être remplacés sur simple décision du CTIFL.



La certification qualité a été délivrée au titre  
de la catégorie d'action suivante :  
**ACTIONS DE FORMATION**

## MODALITÉ D'ÉVALUATION DES ACQUIS DE FORMATION

L'atteinte des objectifs pédagogiques se fera par les formateurs en diversifiant les formes d'intervention en cours de formation (exercices d'application, études de cas...).

L'évaluation des acquis en fin de formation sera réalisée à l'aide d'un quiz ou QCM. Les résultats de ces évaluations pourront être communiqués au commanditaire sur simple demande. Cette évaluation portera sur les objectifs pédagogiques figurant dans le tableau précédent (cf §Contenu).

## EVALUATION DE LA SATISFACTION DES STAGIAIRES

En fin de formation, chaque stagiaire s'engage à remplir une fiche de satisfaction de formation. Le client peut demander au Ctifl qu'un compte rendu lui soit fait par oral ou par écrit à l'issue de la formation.

## ENGAGEMENTS

Les intervenant(e)s mandaté(e)s par le Ctifl, s'engagent au respect du code de déontologie de la profession, et tout particulièrement de leurs obligations de réserve et de confidentialité concernant les informations auxquelles ils(elles) auront accès.

L'entreprise s'engage à communiquer les informations, transmettre les documents, fournir les moyens en personnel et doter les participant(e)s du temps nécessaire à leur implication dans la mission.

*« Le contenu des sessions de formation ainsi que leurs supports sont la propriété exclusive du Ctifl. Toute reproduction de ces derniers sans l'autorisation écrite du Ctifl et tout enregistrement (son et image) effectués durant les sessions de formation sont rigoureusement interdits. La diffusion de séquences mêmes courtes sur internet et/ou n'importe quel autre support de diffusion fera l'objet de poursuites. »*

## RÉFÉRENT FORMATION-HANDICAP

Notre organisme dispose d'un référent handicap pour la formation professionnelle. Il se tient à votre disposition pour discuter de vos besoins et d'éventuelles adaptations à mettre en place.

Contact : [formation.handicap@ctifl.fr](mailto:formation.handicap@ctifl.fr) - tél : 02 40 50 82 64

## CONTACTS

Pour toute question relative au contenu de la formation veuillez-vous adresser à :  
Marie-Hélène HOCHEDÉZ Tél. 01 56 70 11 30 ( [marie-helene.hochedez@ctifl.fr](mailto:marie-helene.hochedez@ctifl.fr) )

Pour toute question relative à l'administratif, le financement de la formation veuillez-vous adresser à : Christelle CHEVREUIL Tél. 01 87 76 04 65 ( [christelle.chevreuil@ctifl.fr](mailto:christelle.chevreuil@ctifl.fr) )

## DEVIS

Nom de l'entreprise : Adhérents des Organisations Professionnelles ANEEFEL, CSIF, UNCGFL

Intitulé de la formation : **Convention FeL PARTENARIAT Version 2022-24 – Formation bonnes pratiques d'hygiène et HACCP - 2 jours**

Dates : à préciser

	Nombre jours	Prix unitaire	Prix HT	Montant TVA	Prix TTC
Intervention (nombre de jours d'intervention)	2	589,00 €	589,00 €	117,80 €	706,80 €
<b>TOTAL DEVIS (Hors frais de déplacements)</b>			<b>589,00 €</b>		<b>706,80 €</b>

- **2 jours à 589,00 € HT/stagiaire** (+ TVA : 20%) soit 706,80 € TTC/stagiaire/session de 2 jours
- Ce prix inclut les deux déjeuners pris en commun
- Conditions de règlement : 30 jours date de facture après chaque intervention ou conditions habituelles de paiement.
- Frais de préparation et de documentation compris.