

Formation Transformation des Produits de la Ruche

Programme de la formation

Objectif général :

Savoir valoriser et transformer les produits de la ruche.

Public visé :

Notre formation s'adresse **aux apiculteurs familiaux, semi pro ou professionnels.**

Prérequis :

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

Modalités et délais d'accès :

Suite à la préinscription des candidats à la formation, puis l'acceptation conjointe par contractualisation, il existe un délai moyen de mise en œuvre de 30 jours.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Si vous présentez une situation de handicap, nous vous invitons à nous contacter par e-mail lafabriquequipique@gmail.com, afin que nous puissions convenir d'aménagements spécifiques éventuels. Nous pouvons aussi, si nécessaire, vous guider sur un réseau de professionnels qui a les compétences et expertises nécessaires pour pouvoir accueillir, accompagner, former ou orienter certains publics.

Nos indicateurs de résultats :

Note de satisfaction des stagiaires : 4,8 / 5,0 (3 avis)

Pourcentage d'abandon durant le parcours : 0 % (Nb d'abandon 0 / Nb stagiaires total 3)

Organisation et fonctionnement de la formation :

Durée de la formation : 42 heures sur 6 jours dont 2 jours soit 14 heures en distanciel et 4 jours soit 28 heures en présentiel

Horaires pour le présentiel : de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Rythme : en continu

Mode d'organisation pédagogique : en distanciel et en présentiel

Type d'organisation : en inter

Nombre de participants maximum : 15 personnes

Lieu de la formation pour le distanciel : de chez le client ou le stagiaire

Lieu de la formation pour le présentiel : Beaume de venise ou Paris

Tarif : 1 900 € TTC par stagiaire

Contact : lafabriquequipique@gmail.com

Objectifs pédagogiques de la formation :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et la démarche HACCP
2. Savoir identifier le matériel nécessaire à la réalisation d'une recette, organiser son poste de travail et préparer une recette
3. Savoir confectionner un nougat blanc et pain d'épices
4. Savoir préparer l'appareil à biscuits
5. Savoir découper et emballer la guimauve

Programme pédagogique de la formation :

1. Jour 1 et 2 : Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et la démarche HACCP (Distanciel)

- 2 journées dédiées à la mise en place des règles d'hygiène et à la démarche HACCP
- Une formation en e-learning
- Attestation HACCP à la fin du stage (*certification obligatoire pour une activité de transformation et vente de denrées alimentaires*)

Etapas de la formation HACCP (Programme détaillé de notre partenaire en annexe) :

- Les Dangers des Aliments et les Moyens de Maîtriser les Risques pour le Consommateur
- La réglementation communautaire et nationale
- La Méthode HACCP
- Établir un Le plan de maîtrise sanitaire

2. Jour 3 : Savoir identifier le matériel nécessaire à la réalisation d'une recette, organiser son poste de travail et préparer une recette (Présentiel)

- Présentation de tout le matériel nécessaire pour les différentes recettes
- Organisation du poste de travail
- Préparation appareil à pain d'épices
- Préparation moule à nougat
- Confection bonbons et sucettes au miel

3. Jour 4 : Savoir confectionner un nougat blanc et pain d'épices (Présentiel)

- Cuisson et emballage du pain d'épices
- Découpe et emballage du nougat blanc

4. Jour 5 : Savoir préparer l'appareil à biscuits (Présentiel)

- Préparation appareil à biscuits (différentes déclinaisons , crinkles au miel, Nonettes, sablés au miel et aux amandes etc) et cuisson
- Emballage des biscuits
- Confection de la guimauve

5. Jour 6 : Savoir découper et emballer la guimauve (Présentiel)

- Découpe et emballage de la guimauve
- Déclinaisons de différentes pâtes à tartiner au miel (noisette, chocolat)
- Confection et découpe du Nougat noir
- Débriefing de la semaine et évaluations de fin de stage

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre :

Moyens pédagogiques :

Analyse du besoin pour déterminer les objectifs et attentes de l'apprenant, test de connaissances en amont de la formation via un QCM permettant de mesurer le niveau d'entrée de l'apprenant et de permettre aux formateurs d'adapter la formation au besoin, apport théorique, méthode démonstrative dans un premier temps, puis active dans un deuxième temps par des exercices de cas pratiques avec différents niveaux de difficultés, évaluations formatives à la fin de chaque étape pédagogique (QCM et mise en situation) pour vérifier l'acquisition des compétences de l'apprenant tout au long de la formation, remise aux stagiaires au début de la formation d'un livret pédagogique.

Moyens techniques :

Pour la formation HACCP : Plateforme e-learning avec messagerie intégrée

Pour la formation théorique sur la transformation des produits de la ruche : Formation en salle équipée de table et chaises et d'un vidéoprojecteur.

Pour la formation pratique sur la transformation des produits de la ruche : Formation dans une cuisine professionnelle mise à disposition, ainsi que l'ensemble des ingrédients pour réaliser les recettes.

Moyens d'encadrement :

Pour la formation HACCP en e-learning :

Roni MAZOUZ Dirigeant de REA Formation a plus de 20 ans d'expérience dans le domaine du management et de la finance. Ancien Directeur Commercial et Développement international, il a dirigé plusieurs équipes commerciales et développement aux Etats Unis et en France, depuis plusieurs années il fait du conseil en formation et c'est également spécialisé dans le domaine l'hygiène alimentaire. (le CV détaillé du formateur est joint systématiquement à la convention ou contrat de formation et la convocation du stagiaire).

Pour la formation Transformation des produits de la ruche en présentiel :

Mélanie CABALLERO : Apicultrice depuis 2020, elle est spécialisée dans la transformation du miel et l'apithérapie.

Adepte d'une pratique raisonnée de l'apiculture, elle anime également les formations en apiculture éco-responsable et bio. Son CV est annexé à la convention ou au contrat de formation ainsi qu'à la convocation.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution :

Certificat de réalisation FOAD et relevés de connexions de la plateforme LMS pour la partie en distanciel et une Feuille de présence signée des stagiaires et du formateur par demi-journée pour le présentiel.

Appréciation des résultats :

Questionnaire de satisfaction à chaud, évaluation de l'acquisition des compétences en fin de formation via un QCM sommatif, évaluation à froid de la mise en pratique quelques mois après.

Sanctions :

Remise en fin de formation d'une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation, à chaque stagiaire ayant réalisé la totalité de la formation et ayant réalisé les évaluations des acquis et remise d'un certificat HACCP.

Mentions spécifiques à la Formation Ouverte à Distance HACCP

Recommandation pour les sessions en FOAD

Disposer d'un ordinateur connecté à internet et équipé d'un micro, de haut-parleurs et du navigateur Google Chrome.

Nature des travaux demandés au stagiaire et le temps estimé pour les réaliser

Avant la formation : un test de connaissances d'une vingtaine de minutes sera réalisé par les stagiaires via notre plateforme d'évaluation. Un lien de connexion leur sera envoyé par mail quelques jours avant la formation. Ce test a pour intérêt de mesurer le niveau d'entrée des apprenants et de permettre aux formateurs d'adapter la formation au besoin.

Pendant la formation : à la fin de chaque séquence pédagogique, un quiz formatif d'une dizaine de minutes en moyenne sera organisé, par les formateurs, avec les participants à la session de formation. Ces exercices ont pour vocation de favoriser les échanges et de renforcer la compréhension des points-clés de la formation.

Après la formation : à la fin de la formation, une évaluation sommative à chaud d'une vingtaine de minutes sera réalisé par les stagiaires via notre plateforme d'évaluation. Un lien de connexion ou un QR Code leur sera transmis par mail à la fin de la formation pour qu'il puisse réaliser cet exercice. Cette évaluation a pour intérêt de mesurer le niveau d'acquisition des compétences des apprenants.

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation ouverte à distance

A l'issue de la formation, une attestation individuelle de formation sera remise à chaque participant ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis des compétences. Un certificat de réalisation signé par l'organisme de formation sera délivré aux parties prenantes. L'organisme de formation tient à disposition, de l'administration ou de tout financeur, toutes traces d'exécution de la formation : relevés de connexions, traces d'échanges (courriels, chat, forums, outils collaboratifs), enregistrements de la classe virtuelle, récapitulatifs et justificatifs des travaux réalisés par l'apprenant, résultats aux tests et aux évaluations, etc...

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique mis à disposition du stagiaire

La formation HACCP se déroule à distance en e-learning avec possibilité pour le stagiaire de communiquer avec le formateur/accompagnateur par courriel via la plateforme LMS. Le formateur assigné à cette action de formation a toutes les compétences requises pour accompagner et assister le stagiaire sur le plan pédagogique et technique. Ses coordonnées sont transmises au participant avec le courrier de convocation, ainsi que le guide de prise en main de la plateforme. Pendant la formation, l'assistance pédagogique et technique est assurée par le formateur.

Formation Hygiène Alimentaire, Méthode HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire**Programme de formation en e-learning****L'Objectif général :**

Être en capacité d'appliquer et de transmettre à ses collègues ou collaborateurs toutes les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et devenir le garant de la sécurité alimentaire au sein de son établissement. Avoir les connaissances nécessaires pour prévenir les dangers alimentaires et prévenir les risques de manière efficace. Respecter le cadre réglementaire de la sécurité alimentaire en appliquant les 12 étapes et les 7 principes de la méthode HACCP.

Public visé

- Agriculteurs, Fabricants d'aliments pour animaux, Industriels de l'agroalimentaire, Entreponeurs, Transporteurs, Artisans, Distributeurs,
- Métiers de bouche, Importateurs et exportateurs, Négociants
- Toute personne participant ou organisant la production de denrées alimentaires et/ou en charge de sécuriser les lieux dans son cadre professionnel.

Prérequis

- Cette formation ne nécessite aucun prérequis

Modalités et délais d'accès

- Suite à la préinscription des candidats à la formation, puis l'acceptation conjointe par contractualisation, il existe un délai moyen de mise en œuvre estimé de 15 jours.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

- Si vous avez des questions sur l'accessibilité à la formation en cas de handicap, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail suivante : contact@reaformation.fr

Nos indicateurs de résultats :

- Note de satisfaction stagiaires : 4.6/5 (1184 avis)
- Pourcentage d'abandons durant le parcours : 8,4 % (Nb d'abandon / Nb stagiaires total)

Les Objectifs Pédagogiques**A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :**

- ✓ Connaître les dangers des aliments
- ✓ Comprendre la réglementation Européenne basée sur le paquet hygiène et la Réglementation Française
- ✓ Appliquer les bonnes méthodes de travail pour garantir une bonne hygiène des aliments
- ✓ Maîtriser et appliquer une hygiène corporelle
- ✓ Maîtriser les règles d'hygiène sur le matériel et son environnement
- ✓ Mettre en place une démarche HACCP
- ✓ Comprendre les principes du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Organisation et fonctionnement de la formation :

Durée de la formation : 14 heures

Rythme : en continu

Mode d'organisation pédagogique : en e-learning

Lieu de la formation : en ligne de chez le client ou le stagiaire

Programme pédagogique de la formation :**1. Les Dangers des Aliments et les Moyens de Maîtriser les Risques pour le Consommateur****1.1. Les dangers microbiens****1.1.1. Microbiologie des aliments :**

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- Le classement en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- Les toxi-infections alimentaires collectives ;
- Les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première ;
- Les conditions de préparation ;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- L'hygiène des manipulations ;
- Les conditions de transport ;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- Dangers physiques (corps étrangers...) ;
- Dangers biologiques (allergènes...).

2. La réglementation communautaire et nationale :**2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.****2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :**

- Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.**2.4. Les contrôles officiels :**

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. La Méthode HACCP**3.1. Introduction à la Méthode HACCP****3.2. Les 7 Principes de la Méthode HACCP**

- Principe 1 : Analyser les dangers
- Principe 2 : Identifier les CCP (points critiques de contrôle)
- Principe 3 : Fixer un seuil critique par CCP
- Principe 4 : Établir un système de surveillance par CCP
- Principe 5 : Établir des mesures correctives
- Principe 6 : Vérifier et valider le plan HACCP
- Principe 7 : Enregistrer et constituer des registres

3.3. Les 12 Etapes de la Méthode HACCP • Étape 1 : Constituer l'équipe HACCP

- Étape 2 : Décrire le produit
- Étape 3 : Décrire l'utilisation du produit
- Étape 4 : Élaborer le diagramme de fabrication
- Étape 5 : Confirmer sur place chaque étape du diagramme de fabrication
- Étape 6 : Analyser les dangers
- Étape 7 : Identifier et classer les points critiques de contrôle
- Étape 8 : Fixer des seuils critiques pour chaque CCP
- Étape 9 : Établir un système de surveillance pour chaque CCP
- Étape 10 : Établir des mesures correctives
- Étape 11 : Vérifier et valider le plan HACCP
- Étape 12 : Tenir des registres et constituer des dossiers

3.4. Les 5 "M"

- Le milieu,
- Le matériel,
- La matière première,
- La main d'œuvre
- Et la méthode.

4. Établir un Le plan de maîtrise sanitaire :**4.1. Les BPH :**

- L'hygiène du personnel et des manipulations ;
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- Les procédures de congélation/décongélation ;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

4.2. Les principes de l'HACCP.**4.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).****4.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.****Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre :**

- **Moyens pédagogiques :** Test de connaissances en amont de la formation, apprentissage en e-learning, apport théorique par des cours sous forme d'animation flash interactive, de vidéos, de présentations PowerPoint animées et commentées, contrôle de l'acquisition des connaissances tout au long de la formation par des QCM formatifs et/ou des exercices, communication par notification entre le formateur et le stagiaire via la messagerie intégrée à la plateforme, remise en fin de formation de ressources pédagogiques comme le guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, le plan de maîtrise sanitaire (PMS), la démarche HACCP avec ses modèles de documents, les 10 règles d'or en matière d'hygiène alimentaire.
- **Moyens techniques :** Plateforme e-learning avec messagerie intégrée.
- **Moyens d'encadrement :** Roni MAZOUZ Dirigeant de REA Formation a plus de 20 ans d'expérience dans le domaine du management et de la finance. Ancien Directeur Commercial et Développement international, il a dirigé plusieurs équipes commerciales et développement aux Etats Unis et en France, depuis plusieurs années il fait du conseil en formation et c'est également spécialisé dans le domaine l'hygiène alimentaire. (le CV détaillé du formateur est joint systématiquement à la convention ou contrat de formation et la convocation du stagiaire).

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

- **Suivi de l'exécution :** Certificat de réalisation FOAD, relevés de connexions de la plateforme LMS.
- **Appréciation des résultats :** Evaluation de satisfaction de la formation par les stagiaires, évaluation de l'acquisition des connaissances par QCM sommatif en fin de formation, Remise d'une attestation individuelle de fin de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis. Évaluation à froid de la mise en pratique de la formation 2 mois après

Mentions spécifiques à la Formation Ouverte et à Distance :

- **Recommandation technique pour la formation en e-learning :** Disposer d'un ordinateur connecté à internet, équipé d'une carte son, de hauts parleurs et du navigateur Google Chrome.
- **La nature des travaux demandés au stagiaire et le temps estimé pour les réaliser :**
Avant la formation : un test de connaissances d'une soixantaine de minutes sera réalisé par le stagiaire via la plateforme LMS avant de démarrer la formation. Ce test a pour intérêt de mesurer le niveau d'entrée de l'apprenant.
Pendant la formation : à la fin de chaque étape pédagogique, un quizz formatif de cinq à dix minutes est organisé via la plateforme LMS. Ces exercices ont pour vocation de renforcer la compréhension du stagiaire sur les points clés de la formation avant de pouvoir passer à l'étape suivante.
Après la formation : en fin de formation, une évaluation sommative des acquis, d'une soixantaine de minutes, est réalisée par le stagiaire via la plateforme LMS. Cette évaluation a pour intérêt de mesurer le niveau d'acquisition des compétences de l'apprenant.
- **Les modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation ouverte ou à distance :** À l'issue de la formation, une attestation individuelle de formation sera remise à chaque participant ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis des compétences. Un certificat de réalisation signé par l'organisme de formation sera délivré aux parties prenantes.
L'organisme de formation tient à disposition, de l'administration ou de tout financeur, toutes traces d'exécution de la formation : relevés de connexion, traces d'échanges (courriels, chat, forums, outils collaboratifs), enregistrement de la classe virtuelle, récapitulatif et justificatifs des travaux réalisés par l'apprenant, résultats aux tests et aux évaluations, etc...

Les moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire :

La formation se déroule à distance en e-learning avec possibilité pour le stagiaire de communiquer avec le formateur/accompagnateur par courriel via la plateforme LMS. Le formateur assigné à cette action de formation a toutes les compétences requises pour accompagner et assister le stagiaire sur le plan pédagogique et technique. Ses coordonnées sont transmises au participant avec le courrier de convocation, ainsi que le guide de prise en main de la plateforme. Pendant la formation, l'assistance pédagogique et technique est assurée par le formateur.