



« Un temps pour se former »

CATALOGUE

FORMATIONS AGROALIMENTAIRES



24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE

04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

contact@escalformation.com

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396

SIRET : 829 468 396 000 17

APE : 8532Z

AGROALIMENTAIRE

AFFUTAGE ET AFFILAGE

Objectifs :

- **Connaître les différents types de lames, manches et couteaux**
- **Connaître les impacts d'un mauvais choix de couteau et d'un mauvais entretien**
- **Savoir évaluer et remédier au défaut du fil de la lame**
- **Développer sa sensorialité pour déceler et réparer les défauts du fil**
- **Connaître et maîtriser les techniques d'affilage, d'affûtage et d'aiguisage du couteau**

Public : Personnels de la branche alimentaire

Prérequis : Aucun

Durée : 7 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprises)

Modalités : Formation en présentiel

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION

- Présentation de la démarche du couteau qui coupe
- Présentation des différents matériels et moyens pour affuter et affiler des couteaux
- Formation pratique à l'utilisation des meules, fusil, broche, croisée
- Atelier mise en pratique

Tarif : Nous consulter

24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE
04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

SIRET : 829 468 396 000 17

contact@escalformation.com

APE : 8532Z

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396



AGROALIMENTAIRE (secteur restauration commerciale)

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

(ESC'AL Formation est enregistré comme dispensateur au niveau national et en région Auvergne Rhône Alpes sous le N° 840309472017)

Objectifs :

- **Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes.**

Public : Personnels d'entreprises de restauration commerciale

Prérequis : Avoir ou débiter une expérience en restauration commerciale

Durée : 14 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprises)

Modalités : Formation en présentiel

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION

➤ **La réglementation communautaire et nationale**

- Notions déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires :
 - Le paquet hygiène
 - Traçabilité et gestion des non-conformités
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les contrôles officiels
- Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

➤ **Maitriser les risques liés à une insuffisance d'hygiène (risques de saisie, P.V. et fermeture)**

- Risques physiques, chimiques et biologiques
- Toxi infection alimentaire
- Risque de communication négative, perte de clientèle

➤ **Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale**

- Utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène(GBPH)
- Organisation, production et stockage des aliments
- Mise en place des mesures préventives nécessaires

➤ **Maitriser les risques alimentaires**

- Maîtriser les risques communs : points critiques, autocontrôle, notification obligatoire et traçabilité
- Maîtriser les risques particuliers- contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
- Contrôle et responsabilité des opérateurs

24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE
04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

SIRET : 829 468 396 000 17

contact@escalformation.com

APE : 8532Z

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396



➤ **Les dangers microbiens**

- Microbiologie des aliments
- Dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

➤ **Le plan de maîtrise sanitaire**

- Les BPH (hygiène personnel, respect des températures, durée de vie, procédure congélation, décongélation, organisation, rangement et gestion des stocks)
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrement)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Tarif : Nous consulter



AGROALIMENTAIRE

HYGIENE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Objectifs :

- **Connaître les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur d'activité**
- **Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre**
- **Evaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits**

Public : Personnels d'entreprises agroalimentaires

Prérequis : Aucun

Durée : 7 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprises)

Modalités : Formation en présentiel

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION

- **Les « pourquoi » de l'hygiène**
 - Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise
 - Micro-organismes : fonctionnement et conséquences sur les produits
 - Etude des voies de contamination à l'abattoir et en découpe
 - Dangers physiques et chimiques
- **Les moyens de maîtrise dans le secteur abattage-découpe**
 - Respect des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel
 - Nettoyage et désinfection : méthode et erreurs courantes
 - Maîtrise de la chaîne du froid
 - Enregistrements et traçabilité

Tarif : Nous consulter

AGROALIMENTAIRE

SECURITE AU TRAVAIL

Objectifs :

- **Connaître le cadre législatif et réglementaire applicable à l'activité de l'entreprise**
- **Mise en œuvre des actions de prévention liées à la réglementation**
- **Connaître et savoir faire appliquer les consignes, les règles de sécurité dans le cadre de l'entreprise**

Public : Personnels d'encadrement, chargé de sécurité,

Prérequis : Aucun

Durée : 7 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprises)

Modalités : Formation en présentiel

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION

- Le contexte réglementaire
- Les obligations de professionnels : application des textes
- Organisation de la sécurité
- Responsabilités
- Evaluation des risques, document unique
- Les principaux risques en atelier
- Préventions des risques
 - Gestes et postures
 - Port des EPI
 - Utilisation et entretien des couteaux
- Plan de prévention

Tarif : Nous consulter

24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE
04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

SIRET : 829 468 396 000 17

contact@escalformation.com

APE : 8532Z

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396



AGROALIMENTAIRE

FORMATION 100% MUSCLE

Objectifs :

- **Connaitre les exigences du cahier des charges 100% muscle**
- **Identifier les éléments musculaires interdits dans la fabrication de viande hachée 100% muscle : nœuds lymphatiques, tendons...**
- **Acquérir les techniques de découpe pour éliminer ces éléments**

Public : Personnels d'abattoir, de boucherie

Prérequis : Personnels travaillant sur les lignes de productions 100% muscle

Durée : 7 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprises)

Modalités : Formation en présentiel

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION

- Nom anatomique de muscle ou morceaux de muscle
- Affranchis (viande d')
- Parages de muscles / machines
- Viande pour haché (VPH)
- Viande pour préparations-produits à base de viande (Viande PPV)
- Les gras
- Rappel des obligations d'étiquetage du produit
- Localisation des nœuds lymphatiques :
 - Pré scapulaire, Rétro pharyngien latéral, Entrée de poitrine, Sternaux caudaux, Axillaire, Ilio fémoral, Iliques médiaux, Iliques latéral, subiliaque
 - Ischiatique, poplité
- Eléments à éliminer pour le 100% muscle
- Les aspects règlementaires

Tarif : Nous consulter

24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE
04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

SIRET : 829 468 396 000 17

contact@escalformation.com

APE : 8532Z

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396



AGROALIMENTAIRE (BOUCHERIE TRADITIONNELLE)

DECOUPE ET TRANSFORMATION PRODUITS

Objectifs :

- Réaliser les opérations de fabrication des produits élaborés.
- Préparer, étiqueter les produits, effectuer le piéçage manuel et le conditionnement

Public : Personnels de boucherie traditionnelle

Prérequis : Aucun

Durée : 28 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise (en Centre de formation si inter-entreprises)

Modalités : Formation en présentiel

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

PROGRAMME DE FORMATION

- Nomenclature
- Classification
- Technologie produit
 - Les caractéristiques de la viande
 - Stockage des carcasses, morceaux
 - Transformation : désossage, séparation des morceaux, parage, épluchage, piéçage, ficelage
 - Entretien des locaux et du matériel : protocole de nettoyage et désinfection, matériels et produits adaptés
 - Valeur ajoutée, décoration

Tarif : Nous consulter

24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE
04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

SIRET : 829 468 396 000 17

contact@escalformation.com

APE : 8532Z

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396



AGROALIMENTAIRE

FORMATION ABATTEUR- SACRIFICATEUR

Objectifs :

- **Acquérir les techniques et les compétences liées à l'abattage bovin, ovin.**

Public : Tout public

Prérequis : Avoir suivi les formations : spécifique en hygiène alimentaire et bien-être animal

Durée : 14 Heures

Dates : A définir

Lieu : En entreprise ou Centre de formation Modalités : Formation en présentielle

Validation : Evaluation du stagiaire par le formateur, attestation de suivi de formation CQP

Moyens : Support pédagogique numérique et/ou papier, vidéoprojecteur

- Définition de l'Abattage rituel
- Notions du bien-être animal
- EPI
- Affutage
- Méthodologie
 - Techniques produits
 - Techniques matériel
- Pratique technique
 - Application mise en situation sur chaîne d'abattage
- Règles d'hygiène et sécurité alimentaire
- Règles et consignes de sécurité

Tarif : Nous consulter

24 A, rue Buffon – 42100 SAINT ETIENNE
04 77 46 48 83 / 06 72 04 06 28

SIRET : 829 468 396 000 17

contact@escalformation.com

APE : 8532Z

N° TVA Intra-communautaire : FR 83 829 468 396

