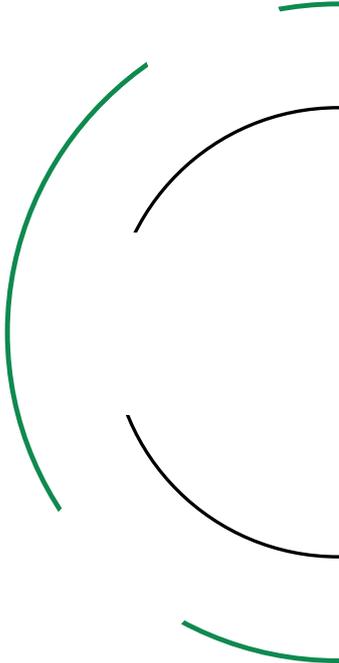


ADOFIA

Formation, Audit, Conseils
Pour les entreprises d'abattage et ateliers de
découpe/transformation



SOMMAIRE



05

BIENTRAITANCE ANIMALE

08

QUALITÉ, SÉCURITÉ SANITAIRE

11

PRÉVENTION DES RISQUES

14

TECHNIQUES D'ABATTAGE

18

ADOFIA CONSEILS

AU PLUS PRÈS DE VOS BESOINS

Née de la volonté des professionnels du secteur de l'abattage et de la découpe de se doter d'un **organisme de formation aux prises avec la réalité du terrain**, l'ADOFIA est une structure indépendante, **certifiée par Qualiopi**, pour la dispense de formations certifiantes ou non, et la réalisation de prestations d'audits et de conseils.

Ce catalogue répertorie les formations et prestations dispensées par l'ADOFIA. **A la fois pratiques et théoriques, elles sont adaptées et adaptables aux besoins spécifiques de chaque entreprise**, dans les domaines de l'abattage et la dé découpe, de l'hygiène, de la sécurité au travail, de la technologie des viandes, de l'environnement, de la gestion des ressources humaines.

Forte d'une grande expérience de terrain, reconnue par les professionnels, l'équipe ADOFIA est à votre écoute.

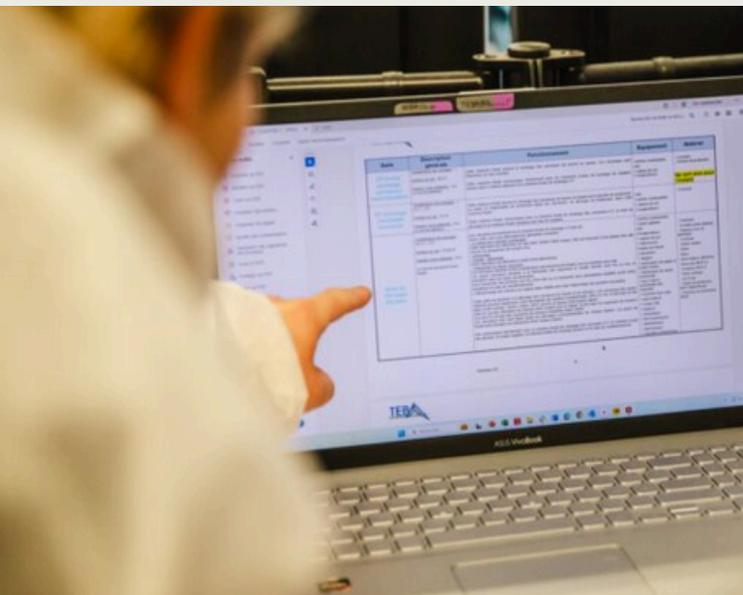
Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :

Actions de formation

DES EXPERTS DE TERRAIN



STEPHANE CHALIER

Directeur & Formateur

Stéphane a dirigé plusieurs abattoirs multi-espèces avant de prendre la direction de l'ADOFIA en mars 2023. Il possède une grande expérience de terrain en direction d'outils pour accompagner au mieux les responsables dans la gestion de leurs entreprises et la formation de leurs salariés.

Il est formateur en CCPA, hygiène (BPHA), BPA, et sécurité (DUER).

Il peut aussi vous accompagner dans la recherche de co-financements.



HELENE QUENTIN

Vétérinaire

Vétérinaire en clientèle puis vétérinaire officielle, Hélène a également travaillé en tant que responsable qualité en abattoir.

Elle est spécialiste des thématiques Bien-être animal (et notamment CCPA), qualité, hygiène (BPHA), et biosécurité.

Elle met son expertise au service des outils pour la rédaction des dossiers d'agrément, des MON et du PMS.



JEROME MORTESSAGNE

Formateur

Employé d'abattoir pendant 26 ans, de manœuvre à responsable de production, Jérôme est formateur depuis 2018. Il possède une grande expérience terrain sur des outils de toutes tailles.

Il est expert sur tous les sujets techniques qui rythment le quotidien de l'entreprise : démarrage de chaîne, formation chef de chaîne, affûtage, etc.

Il est aussi formateur CCPA et BPHA.

BIENTRAITANCE ANIMALE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



CCPA OPERATEUR – PROTECTION DES ANIMAUX DE BOUCHERIE DANS LE CADRE DE LEUR MISE A MORT

Module bovins/équidés
Module porc
Module ovins/caprins
module abattage sans étourdissement

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances nécessaires aux dispositions réglementaires de la bientraitance animale
- Savoir intégrer les contraintes de la protection animale dans le fonctionnement quotidien
- Être apte à réussir l'évaluation nécessaire à l'obtention du certificat de compétence.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Diaporamas et vidéo illustrant des situations en production

Passage de l'évaluation, en fin de session, sur outil informatique individuel.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis, selon les espèces à couvrir

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence
Certificat de compétence

PROGRAMME

Exigences réglementaires

- législation européenne et législation française
- exigences générales : configuration et équipements
- exigences générales : règles opérationnelles
- spécificité de l'abattage sans étourdissement

Manipulation et soins aux animaux

- définition générale
- enjeux sociétaux
- les libertés fondamentales
- physiologie et psychologie animale
- les besoins comportementaux
- manipulation des animaux vivants
- gestion des anomalies
- gestion de l'attente

Matériel d'étourdissement

- matériel d'étourdissement mécanique
- matériel d'étourdissement par exposition au gaz
- matériel d'étourdissement électrique

Mise à mort

- reprise/amenée/entrée système de contention
- tenue des opérateurs
- matériel d'aide à la conduite
- immobilisation et étourdissement
- indicateurs de conscience et d'inconscience
- affalage/suspension
- saignée

Module « abattage sans étourdissement »

- Les réglementations (communautaire et nationale)
- Les exigences générales
- Le matériel
- Les modes opératoires normalisés (MON)

BIENTRAITANCE ANIMALE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE - PROTECTION DES ANIMAUX DE BOUCHERIE DANS LE CADRE DE LEUR MISE A MORT

Module bovins/équidés
Module porc
Module ovins/caprins
module abattage sans étourdissement

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances nécessaires aux dispositions réglementaires de la bientraitance animale
- Être capable de structurer et conduire le plan de gestion de la protection animale dans son établissement
- Intégrer les contraintes de la protection animale dans le fonctionnement quotidien du process d'abattage
- Être en mesure de transmettre les acquis aux opérateurs et de les faire appliquer dans la pratique

MOYENS PEDAGOGIQUES

Diaporamas et vidéo illustrant des situations en production

Passage de l'évaluation sur outil informatique individuel.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 3 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis, selon les espèces à couvrir
Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence
Certificat de compétence

PROGRAMME

Exigences réglementaires

Conception et utilisation des installations et du matériel (déchargement, mise en place, couloirs de circulation)

Manipulation et soins aux animaux

Auto contrôles

- prérogatives du RPA
- fréquence et échantillonnage
- indicateurs de contrôles (par espèce)

Fonction du RPA

- mission du RPA et outils à disposition du RPA
- les guides de bonnes pratiques
- les modes opératoires normalisés (MON)

Matériel d'étourdissement

Mise à mort

- reprise/amenée/entrée système de contention
- tenue des opérateurs
- matériel d'aide à la conduite
- immobilisation et étourdissement
- indicateurs de conscience et d'inconscience
- affilage/suspension
- saignée

Module « abattage sans étourdissement »

- Les réglementations (communautaire et nationale)
- Les exigences générales
- Le matériel
- Les modes opératoires normalisés (MON)

BIENTRAITANCE ANIMALE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



FORMATION PRATIQUE A LA BIENTRAITANCE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE DANS LE CADRE DE LEUR MISE A MORT

Public concerné : opérateurs occupant un ou plusieurs des postes suivants : réception, identification, logement, amenée, entrée dans le système d'immobilisation, contention, étourdissement, affilage, hissage, saignée (+ abattage sans étourdissement préalable)

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances nécessaires au respect des dispositions réglementaires de la bientraitance animale
- Savoir intégrer les contraintes de la bientraitance animale dans le fonctionnement quotidien
- Savoir réaliser les opérations relatives à son poste de travail dans le respect de la bientraitance animale

MOYENS PEDAGOGIQUES

Diaporamas et vidéo illustrant des situations en production

Elle se déroule principalement aux postes de travail.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis, selon les espèces à couvrir

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence
Certificat de compétence

PROGRAMME

1/ Partie pratique – en situation de travail

Maîtrise des Modes Opératoires Normalisés

- Chronologie des opérations (depuis la réception jusqu'à la 1ère opération d'habillage)
- Bonnes pratiques d'identification et de traçabilité des animaux à la réception
- Manipulation des animaux en stabulation
- Amenée des animaux au poste d'étourdissement
- Bonnes pratiques d'étourdissement des animaux
- Vérification des signes de perte de conscience des animaux
- Bonnes pratiques des opérations de saignée
- Mesures correctives des pratiques adaptées à l'établissement
- Conformité des équipements en lien avec la bientraitance animale

2/ Partie théorique – regroupement en salle

- Restitution collective en salle des observations réalisées sur la chaîne d'abattage
- Renseigner les fiches d'enregistrement en lien avec la bientraitance animale □
- Détecter les anomalies en lien avec la bientraitance animale
- Connaître l'animal et sa sensibilité pour garantir son bien-être (interactions entre l'opérateur et l'animal)
- Connaître et utiliser le matériel conforme et assurer sa maintenance de 1er niveau
- Adapter les Modes Opératoires Normalisés (MON) au fonctionnement de l'abattoir

QUALITE, SECURITE SANITAIRE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



RESPONSABLE QUALITE

OBJECTIFS

- Acquérir les notions et les outils nécessaires à la mise à jour du PMS
- Assurer son application via la mise en place d'un système de management de la qualité.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Session théorique et pratique intra-entreprise
Possibilité de sessions mutualisées

MODALITES PRATIQUES

Durée : 4 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis, selon les espèces à couvrir
Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :
Attestation de présence

PROGRAMME

Rôle du Responsable Qualité

- rédaction et mise à jour documentaire
- suivi de l'application des BPH
- Veille réglementaire

Règlementation

- Paquet hygiène
- Règlementation nationale
- Infra-règlementaire

Management de la qualité

Plan de Maitrise Sanitaire

Gestion des non-conformités

- gestion des souillures
- exploiter les résultats d'autocontrôles
- gestion des pannes et anomalies

Mise en place d'une démarche HACCP

Analyse de risques

Choix des CCP

Surveillance et vérification

- choix des modalités de contrôle

Communication avec le SVI

- Protocole cadre
- plan de prévention
- droits et devoirs de chacun

QUALITE, SECURITE SANITAIRE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



OPTIMISATION DE LA QUALITÉ - SENSIBILISATION DE L'ÉQUIPE HACCP À LA MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE QUALITÉ

OBJECTIFS

- Mettre à jour les connaissances en matière d'optimisation de la qualité
- Acquérir une autonomie dans la mise en place et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire en adéquation avec la réglementation et la réalité du terrain

MOYENS PEDAGOGIQUES

Diaporamas et vidéo illustrant des situations en production

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence
Certificat de compétence

PROGRAMME

Connaissances en matière de démarche et de principes HACCP

Sur la base de la nouvelle méthodologie combinant ISO 22000 et Codex alimentarius version 4, comment évaluer et classer les mesures de maîtrise en BPH, PRPo et CCP ? Comment appliquer les cinq autres principes de l'HACCP ?

Les outils qualité à disposition de l'équipe

Quels sont les outils qualité qui permettent de mettre en place des procédures efficaces ?

Utilisation des guides de bonnes pratiques

Comment lire les documents qui servent de référence dans les échanges entre professionnels et dans les discussions avec les services de contrôle officiel ?

Appropriation du PMS

Appropriation et utilisation de la démarche HACCP, mise en place des mesures de maîtrise.

Mesures de maîtrise et procédures de surveillance et de vérification

Comment entamer la construction et la mise en place de petits outils concrets permettant de surveiller et vérifier les points sensibles identifiés ? Qu'est-ce qu'une grille d'audit ?

Les non-conformités

Comment sécuriser sa production d'un point de vue salubrité et sécurité des aliments ?

- Le plan de nettoyage-désinfection
- Les flux de circulation des matières et du personnel
- A chaque poste : mise au point sur les bonnes pratiques d'abattage (hygiène, microbiologie)
- La gestion des souillures

QUALITE, SECURITE SANITAIRE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET D'ABATTAGE

Public concerné : Opérateurs de première transformation des viandes (gros bovins, veaux, porcins et ovins/caprins).

OBJECTIFS

- Réaliser les opérations d'abattage et d'habillage en respectant les consignes relatives à l'hygiène alimentaire, la protection animale, la prévention des risques professionnels, la traçabilité des produits et sous-produits d'abattage
- Intégrer les recommandations et prescriptions des guides professionnels et de la réglementation sanitaire.
- Repérer les non-conformités sur chaîne pendant l'abattage
- Comprendre les enjeux de l'application des bonnes pratiques d'hygiène
- Améliorer la qualité sanitaire des produits.

MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation est assurée par un formateur praticien spécialisé. Elle se déroule principalement aux postes de travail.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

1/ Partie pratique – en situation de travail

Maîtrise des modes opératoires et de la sécurité sanitaire du produit

- Chronologie des opérations (de la sortie étourdissement à la mise en ressuage et préparation des abats)
- Bonnes pratiques protection animale
- Bonnes pratiques d'hygiène au poste de travail
- Prévention pratique des dangers liés aux souillures du produit et gestion des anomalies au poste
- Conformité hygiénique des équipements de travail
- Contrôle conformité des produits en fin de chaîne

Optimisation du fonctionnement de la chaîne

- Organisation rationnelle de la chaîne d'abattage
- Technicité de l'abattage au poste de travail
- Utilisation des outils, équipements et installations
- Gestes et postures de travail (ergonomie des postes)
- Prévention des risques professionnels

2/ Partie théorique – regroupement en salle

Introduction à la microbiologie des aliments et maîtrise sanitaire

- Les microbes : leur mode de vie, les moyens de lutte contre leur multiplication
- Les principaux microbes de la viande et les conséquences de leur présence sur la qualité produit
- Les sources de contamination des carcasses en abattoir et la gestion des anomalies
- La gestion des MRS et des sous-produits
- Les principes du nettoyage-désinfection.

Retour sur les pratiques sur chaîne et amélioration de la sécurité sanitaire des produits

- Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène en abattoir
- Validation de la procédure de gestion des souillures
- Visionnage de vidéos réalisées sur chaîne d'abattage
- Échanges sur les pratiques et modifications à apporter sur la chaîne d'abattage.

PRÉVENTION DES RISQUES

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



SENSIBILISATION A LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN ABATTOIR ET ATELIER DE DÉCOUPE

Public concerné : Opérateur occupant le ou les postes suivants : déchargement, réception, identification, logement, amenée, entrée dans le box, immobilisation, étourdissement, affalage, hissage, saignée + abattage sans étourdissement.

OBJECTIFS

- Apporter aux opérateurs les connaissances théoriques leur permettant de mieux appréhender les risques professionnels en entreprise
- Proposer et mettre en place des actions correctives de prévention pour assurer la sécurité et la santé des opérateurs

MOYENS PEDAGOGIQUES

Analyse en situation

Diaporamas et vidéo illustrant des situations en production

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

1/ Observation des chaînes en cours de fonctionnement

2/ Restitution en salle

Quels sont les outils qualité qui permettent de mettre en place des procédures efficaces ?

3/ Apports théoriques

Définition et caractéristiques des risques professionnels

Connaissances générales sur les risques professionnels dans les établissements d'abattage/ateliers de découpe

Principales consignes de prévention des risques dans les établissements d'abattage/ateliers de découpe

Connaissances générales sur les risques biologiques

Développement des affections péri articulaires (troubles musculo squelettiques) dans les métiers de la transformation des viandes. Moyens de prévention.

Principaux intervenants internes et externes en matière de présentation des risques

PRÉVENTION DES RISQUES

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Public concerné : personnes chargées, au sein de l'entreprise, de mettre en œuvre la démarche d'évaluation des risques (responsable d'abattoir, responsable qualité, de production, de maintenance, membre des institutions représentatives du personnel...)

OBJECTIFS

- Apporter à l'entreprise des éléments méthodologiques lui permettant de réaliser et de faire évoluer son document unique d'évaluation des risques
- Donner aux salariés des connaissances leur permettant de mieux appréhender et prévenir les risques professionnels

MOYENS PEDAGOGIQUES

Diaporamas et vidéo illustrant des situations en production

MODALITES PRATIQUES

Durée : 3 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

Formation du comité de pilotage : mise en place de la démarche

Comment conduire en interne une démarche d'évaluation des risques et réaliser son document unique.

Formation des opérateurs

- Définition et caractéristiques des risques professionnels
- Principales consignes de prévention des risques dans les établissements d'abattage

Formation du comité de pilotage : suivi de la démarche

- Identification et analyse des risques sur l'ensemble des zones
- Aide à la mise en forme des constats, à la recherche de mesures préventives et à l'élaboration du programme d'action et de suivi

PRÉVENTION DES RISQUES

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



AFFUTAGE / AFFILAGE

Public concerné : opérateurs de 1ère et de 2ème transformation des viandes.

OBJECTIFS

- Améliorer la qualité de coupe des objets tranchants
- Réduire les risques de TMS et d'accidents de travail
- Optimiser la qualité matière
- Être autonome sur l'affûtage et l'affilage de ses couteaux

MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation est assurée par un formateur praticien spécialisé.

Elle se déroule principalement aux postes de travail.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 1 jour (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

1/ Partie pratique – en situation de travail

- Évaluation/diagnostic individuel (à l'affûteuse et sur poste de travail) du savoir-faire « affûtage/ finition couteaux » et « affilage »
- Diagnostic sur l'état de fil du couteau
- Technique de récupération du fil du couteau à la bande
- Technique d'utilisation du feutre
- Finition au fusil : intérêt et objectifs
- Appréciation de la lame à chaque étape
- Les principales dérives et leurs effets

2/ Partie théorique – regroupement en salle

Le couteau :

- Présentation du couteau (la coupe, l'usure, le fil, ...)
- Adéquation entre la tâche à accomplir et le couteau utilisé
- Influence de la coupe du couteau sur la pénibilité du travail au quotidien
- Influence du pouvoir de coupe du couteau sur la qualité du travail

Présentation des différents outils d'affûtage

Présentation des différents outils d'affilage (fusils, modules à broches croisées)

Les principales mauvaises utilisations :

- La prise en main des couteaux (démarche ergonomique)
- Technique d'affilage préventif et correctif

TECHNIQUES D'ABATTAGE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



ACCOMPAGNEMENT A LA FONCTION DE CHEF DE CHAINE

OBJECTIFS

- Être capable d'assurer la performance du process
- Savoir piloter et animer l'équipe de production
- Faire appliquer les normes d'hygiène, qualité, traçabilité, de protection animale et de prévention des risques professionnels
- Être apte à répondre aux demandes des usagers et des services de contrôle

MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation est destinée à aider le stagiaire à prendre ses nouvelles fonctions de chef de chaîne.

Elle porte essentiellement sur l'optimisation de la production et associe apports théoriques et pratiques par le biais de mises en situation dans l'abattoir

MODALITES PRATIQUES

Durée : 4 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

Piloter la production

- Déterminer et/ou finaliser l'ordre de passage et veiller à la traçabilité dès la bouverie
- Gérer les aléas techniques et d'approvisionnement
- Organiser la mise à disposition du petit matériel
- Contrôler de bout en bout l'ensemble du process
- Organiser et placer les postes de travail au long du process
- Réguler le flux d'alimentation du process
- Maîtriser et/ou tenir chacun des postes du process de transformation
- Organiser le nettoyage de l'abattoir.

Animer l'équipe de production

- Développer une cohésion d'équipe
- Reconnaître les bonnes pratiques
- Mettre les salariés dans des conditions optimales de réalisation de leur activité
- Anticiper et gérer les conflits
- Anticiper les baisses de motivation et les analyse
- Faire partager les résultats des contrôles.

Assurer le respect des normes d'hygiène, qualité, traçabilité, de protection animale et de prévention des risques professionnels

- Informer les opérateurs sur les procédures et les normes et les faire respecter
- Assurer la traçabilité
- Organiser et suivre le nettoyage des locaux
- Entretien de bonnes relations avec la maintenance

Répondre aux demandes des usagers et des services de contrôle

Ecouter les besoins des usagers dans un cadre d'exigences réciproques pour la bonne marche de l'outil et la qualité du service.

TECHNIQUES D'ABATTAGE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



GESTION DES SOUILLURES SUR LES CHAINES D'ABATTAGE

Public concerné : L'ensemble des opérateurs du hall d'abattage, le responsable de chaîne et le responsable qualité de l'abattoir.

OBJECTIFS

- Savoir différencier les différents types de souillures et leurs origines
- Connaître la localisation des souillures sur les carcasses
- Mettre en places les actions correctives sur chaîne
- Suivre ces anomalies dans le Plan de Maitrise Sanitaire

MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation est assurée par un formateur praticien spécialisé. Elle se déroule principalement aux postes de travail.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 2 jours (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

1/ Partie pratique – en situation de travail

Observation de l'activité et localisation des souillures

- Contrôle des carcasses sur un échantillon d'au moins 25 pour repérage des souillures,
- Différenciation des souillures (origine, taille)
- Établissement d'une cartographie des souillures (par type de souillures)

2/ Partie pratique avec la/le Responsable Qualité Intégration de la procédure de gestion des souillures dans le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Mise en œuvre de l'action corrective (qui ? quand ? comment ?)
- Identification et traçabilité des carcasses impactées
- Remontée et suivi des informations
- Interprétation des résultats

3/ Partie théorique – regroupement en salle des opérateurs

- Restitution collective en salle des observations réalisées sur la chaîne d'abattage
- Renseigner les fiches d'enregistrement en lien avec la bien-être animale

TECHNIQUES D'ABATTAGE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



CLASSEMENT DES CARCASSES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Public concerné : Opérateurs de première transformation des viandes (animaux de boucherie) chargés de la Pesée, du Classement et du Marquage (PCM) des carcasses

Espèces concernées : bovin, veau, ovin, porc

OBJECTIFS

- Connaître l'environnement réglementaire de la Pesée, du Classement et du Marquage (PCM) des carcasses d'animaux de boucherie
- Identifier les responsabilités en matière de PCM
- Connaître les points de contrôle à effectuer au poste de PCM
- Savoir classer les carcasses en fonction de la conformation et de l'état d'engraissement

MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation est assurée par un formateur praticien spécialisé. Elle se déroule principalement aux postes de travail.

MODALITES PRATIQUES

Durée : 1 jour (7 heures par jour)

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence

PROGRAMME

1/ Partie théorique – regroupement en salle

- Notions réglementaires en matière de PCM
- Présentation du classement des carcasses de gros bovin, veau, ovin et porc
- Marquage des carcasses
- Présentation des carcasses
- Droits, devoirs et responsabilités du classificateur

2/ Observation des chaînes en cours de fonctionnement

- Visite des files d'abattage
- Présentation sur chaîne du classement des carcasses de gros bovin, veau, ovin et porc
- Présentation du marquage des carcasses

3/ Partie pratique – sur le poste de classement des carcasses

- Exercices pratiques sur poste du classement des carcasses de gros bovin, veau, ovin et porc
- Modalités de présentation des carcasses d'animaux de boucherie

TECHNIQUES D'ABATTAGE

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



FORMATION CERTIFIANTE OTIA (OUVRIER DE TRANSFORMATION EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE)

La certification OTIA (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire) est une formation qualifiante élaborée par l'IFRIA Bretagne. Cette certification est inscrite au RNCP sous le numéro RNCP26759 (publication au JO du 18 décembre 2018).

OBJECTIFS

- Consolider et développer les compétences techniques des opérateurs (amélioration de leur gestuelle vis-à-vis du bien-être animal, des consignes sanitaires et de la qualité attendue des produits finis),
- Développer leur polyvalence sur plusieurs postes de travail,
- Améliorer leurs connaissances théoriques sur leur métier : bien-être animal, connaissance des produits issus des carcasses et de leurs destinations commerciales, intégration de l'abattoir dans la filière viande, connaissance des attendus réglementaires

MODALITES PRATIQUES

Durée : entre 31 et 41 jours, en situation et en salle

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

Évaluation :

Attestation de présence
Certification OTIA

PROGRAMME

Formation en situation de travail

Gestuelles et techniques professionnelles

Formation en salle

- Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort
- Hygiène Qualité Environnement
- Sécurité et santé au travail
- Technologie Produit Process
- Fonctionnement entreprise
- Affilage/affûtage

FINANCEMENT

Les entreprises dépendant d'Ocapiat ont la possibilité d'une **PRISE EN CHARGE INTÉGRALE des coûts pédagogiques**

L'ADOFIA vous accompagne dans le montage financier de votre dossier



RÉDACTION DU DOSSIER DE DEMANDE D'AGRÉMENT

OBJECTIFS

- Rédaction du dossier de demande d'agrément de l'abattoir selon l'arrêté du 8 juin 2012
- Rédaction des Modes Opératoires Normalisés pour la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

MODALITES PRATIQUES

Durée : selon la situation de l'entreprise

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

L'accompagnement court jusqu'à la validation du dossier d'agrément par la DDETSPP

PROGRAMME

1/ Observation et recueil d'informations sur site

- Observation du fonctionnement et de l'organisation de l'abattoir pour tout ce qui concerne la maîtrise du risque sanitaire et la protection des animaux.
- Observation du fonctionnement et de l'organisation de l'atelier de transformation pour tout ce qui concerne la maîtrise du risque sanitaire.
- Recueil des informations et des documents nécessaires à la rédaction du dossier de demande d'agrément et des modes opératoires normalisés.

2/ Rédaction du dossier de demande d'agrément (en distanciel)

- Rédaction du dossier d'agrément : diagrammes de production, plan d'hygiène, plan de formation, plan de nettoyage/désinfection, protocole d'autocontrôles de l'efficacité du nettoyage : procédures de traçabilité des produits, système HACCP, protocoles d'autocontrôles, procédure de gestion des sous-produits, luttés contre les nuisibles...
- Envoi du dossier à l'exploitant pour remise à la DDETSPP

3/ Rédaction des Modes Opératoires Normalisés (en distanciel, pour les ateliers d'abattage uniquement)

Rédaction des MON selon le règlement 1099/2009 CE pour chacune des étapes du déchargement à la saignée, pour la gestion des cas particuliers et pour la mise en place des autocontrôles.

La date d'envoi du dossier à l'exploitant pour remise aux services vétérinaires en charge de l'abattoir sera fixée en accord avec le donneur d'ordre. Les plans sont à la charge de l'entreprise, les fiches de postes ne sont pas prévues dans la proposition.

Sous réserve que l'établissement désigne un Référent avec lequel le chargé de mission pourra faire avancer les dossiers et qu'il soit en mesure de fournir les documents nécessaires à la constitution du dossier (le cas échéant, l'établissement fera réaliser ces documents à sa charge).

ADOFIA CONSEILS

ACCOMPAGNEMENT DE L'ENTREPRISE



MISE A JOUR DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Public concerné : abattoir ou Atelier de 2ème et/ou de 3ème transformation

OBJECTIFS

- Mise à jour du Plan de Maitrise Sanitaire pour les activités d'abattage, de découpe ou de transformation de viande d'animaux de boucherie.

MODALITES PRATIQUES

Durée : selon la situation de l'entreprise

Tarif : sur devis

Frais de déplacement, repas et hébergement du formateur compris.

L'accompagnement court jusqu'à la validation de la mise à jour par la DDETSPP

PROGRAMME

1/ Observation et recueil d'informations sur site

- Observation du fonctionnement et de l'organisation des ateliers pour tout ce qui concerne la maîtrise du risque sanitaire et la protection animale.
- Recueil des informations et des documents nécessaires à la mise à jour

2/ Rédaction (en distanciel)

- Tout ou partie du dossier est mis à jour en fonction des évolutions de l'activité par rapport au précédent dossier
- Envoi du dossier à l'exploitant pour remise à la DDETSPP

3/ Rédaction des Modes Opératoires Normalisés (en distanciel, pour les ateliers d'abattage uniquement)

Rédaction des MON selon le règlement 1099/2009 CE pour chacune des étapes du déchargement à la saignée, pour la gestion des cas particuliers et pour la mise en place des autocontrôles.

La date d'envoi du dossier à l'exploitant pour remise aux services vétérinaires en charge de l'abattoir sera fixée en accord avec le donneur d'ordre. Les plans sont à la charge de l'entreprise, les fiches de postes ne sont pas prévues dans la proposition.

Sous réserve que l'établissement désigne un Référent avec lequel le chargé de mission pourra faire avancer les dossiers et qu'il soit en mesure de fournir les documents nécessaires à la constitution du dossier (le cas échéant, l'établissement fera réaliser ces documents à sa charge).

Bilan

110 entreprises nous ont fait confiance en 2023 :

- 219 interventions
- 563 opérateurs et cadres formés
- 100% de réussite au CCPA

Enquête de satisfaction :

- **Accueil/Horaires**

90% satisfaits

- **Salle/Confort**

95% satisfaits

- **Animation**

95% satisfaits

- **Expérience**

100% satisfaits

- **Qualité des échanges**

95% satisfaits

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Les formations se déroulant sur les sites des entreprises, l'ADOFIA apporte une attention particulière à l'accessibilité des salles (pour la théorie) et à l'adaptation des méthodes de transmission du savoir et des informations.



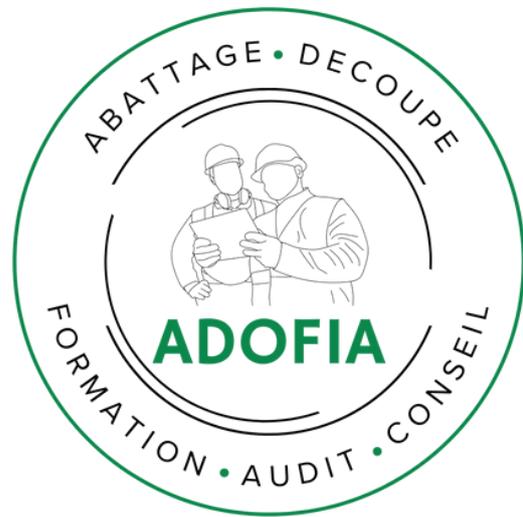
ADOFIA

CONTACTEZ-NOUS

Stéphane CHALIER - directeur
s.chalier@adofia.fr
06.66.18.55.53

Hélène QUENTIN - vétérinaire
h.quentin@adofia.fr
06.98.23.59.03

Jérôme MORTESSAGNE
j.mortessagne@adofia.fr
06.26.86.38.33



Crédits photos : Teba-viande

Illustrations : crédits FreePick - Designed by Freepik ; crédits Vecteezy.com

Version 1 - mise à jour septembre 2024

