



Programme de formation

Obtenir un agrément sanitaire pour son activité de transformation

Dernière mise à jour du programme : 10/01/2026

Public cible :

- Profil : personnels ou créateurs d'organismes nécessitant un agrément sanitaire officiel pour commercialiser leurs productions
- Prérequis : maîtrise de la langue française, maîtrise de la suite OFFICE ou équivalent libre (traitement de texte, tableur), connaissance des exigences et de l'articulation d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

Durée : 21 heures (3 jours)

Modalités, délais et moyen d'accès : inscription par courriel, messagerie WhatsApp ou téléphone jusqu'à 5 jours avant la date de début de la formation

Tarif :

- Session de formation inter-organismes (inscriptions individuelles) : 756€ par stagiaire
- Session de formation intra-organisme (groupe constitué) : 3 200€ par groupe de 2 stagiaires minimum à 10 stagiaires maximum

Contact :

Pour tout contact s'adresser au Responsable de l'organisme qui cumule les fonctions de référent pédagogique, référent handicap et référent qualité :

Nicolas FRAYSSE

téléphone ou messagerie WhatsApp : +594 694 45 71 80
courriel : nicolas@seamrog973.fr

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les fondements réglementaires de l'agrément sanitaire européen
- Apprendre à rédiger le dossier de demande d'agrément
- Savoir se préparer à la visite de contrôle obligatoire avant la mise en production



Seamróg 973

Progression pédagogique :

- Notion d'agrément sanitaire 2h00
 - Fondements réglementaires
 - Les domaines concernés
 - Processus d'agrément en France
- Rédaction du dossier d'agrément : conditions d'exploitation 5h00
 - Présentation de l'organisme
 - Organisation générale
 - Organigrammes et personnels
 - Description des activités de l'organisme
 - Catégories de produits finis
 - Matières premières
 - Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
 - Diagramme de fabrication
 - Volume prévu
 - Gestion des déchets
 - Stockage
 - Plans
 - Conditions de fonctionnement
- Plan de Maîtrise Sanitaire : spécificités pour l'agrément 7h00

Nota : le Plan de Maîtrise Sanitaire n'est pas traité intégralement dans cette formation

 - Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Plan HACCP
 - Traçabilité
- Préparation de la visite de contrôle 4h00
 - L'audit blanc
 - La préparation des matières premières
 - La préparation des personnels à l'inspection
- Faire vivre son agrément 3h00
 - Les évolutions notables
 - Les visites de contrôle
 - Les obligations de mises à jour



Seamróg 973

Organisation :

- Formateur : consultant expérimenté ayant fait aboutir des dossiers d'agrément
- Moyens pédagogiques et techniques
 - Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
 - Projection de documents supports d'interaction
 - Exposés théoriques
 - Etude de cas
 - Mises en situation
- Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :
 - Feuilles de présence
 - Evaluation des connaissances en fin de formation sous la forme d'un QCM, score minimal de 70% exigé pour valider la formation
 - Formulaire d'évaluation de la satisfaction des stagiaires et des donneurs d'ordre

Performance de la formation :

- nombre de sessions organisées : 1
- nombre de stagiaires formés : 3
- taux de validation de la formation : 67%
- taux moyen de satisfaction stagiaire à chaud : 98%
- taux moyen de satisfaction stagiaire à froid : 83%
- taux moyen de satisfaction donneur d'ordre : non évaluables (absence de réponse)
- note moyenne de satisfaction financeur : non évaluables (absence de réponse)