Seamróg 973

Conseil - Audit - Formation

# Programme de formation

# Préparer le contrôle officiel de son activité de transformation

*Dernière mise à jour du programme : 01/11/2026*

**Public cible :**

- Profil : Agriculteurs exploitants un ou plusieurs ateliers de transformation de denrées animales à la ferme
- Prérequis : maîtrise de la langue française et des opérations mathématiques de base (addition, soustraction, multiplication, division)

**Durée :** 7 heures (1 journée)

**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) : 175€ par stagiaire
- Session de formation intra-organisme (groupe constitué) : 1 090€ 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 :**

- Appréhender le contexte réglementaire du contrôle officiel.
- Apprendre à réaliser un audit interne de la conformité de ses locaux, pratiques et documents.
- Être en mesure de corriger rapidement une non-conformité avant l'arrivée du contrôle.

**Progression pédagogique :**

1. **Accueil et prise de contact** ***(30min)***
2. **Comprendre le cadre réglementaire** ***(1h)***

2.1. Le paquet hygiène européen
2.2. Agrément sanitaire, dérogation à l'agrément, remise directe au consommateur
2.3. L'organisation des contrôles officiels

3. **Les critères de contrôle officiels** ***(1h)***
   3.1. Les vadémécums d'inspection
   3.2. Une obligation de résultat par rapport à des exigences
   3.3. La nécessité de la traçabilité des actions et des denrées
4. **S'auto contrôler avant le contrôle officiel (audit interne)** ***(1h30)***
   4.1. Rédiger une grille d'audit simple et cohérente en fonction de son propre Plan de Maîtrise Sanitaire
   4.2. Réaliser un audit en fonctionnement
   4.3. Analyser les résultats de l'audit et lever les non conformités
5. **Accueillir sereinement et accompagner le contrôle** ***(1h30)***
   5.1. Etapes du contrôle officiel : avant, pendant, après.
   5.2. Comportement à adopter face à l'agent de contrôle.
   5.3. Importance du dialogue et de la transparence.
6. **Suite à donner au contrôle officiel** ***(1h)***
   6.1. Hiérarchisation des non conformités
   6.2. Rédaction d'un plan d'action SMART
   6.3. Communication avec l'organisme de contrôle
7. **Evaluation finale et correction** ***(30min)***

## Organisation :

- Formateur : professionnel expérimenté en accompagnement de porteurs de projet de transformation sous agrément sanitaire européen
- 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 de 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
  - Formulaires 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 : 2
- Taux de validation de la formation : 100%
- Taux moyen de satisfaction stagiaire à chaud : 100%
- Taux moyen de satisfaction stagiaire à froid : Non évaluable (absence de réponses)
- Taux moyen de satisfaction donneur d'ordre : Non évaluable (absence de réponses)
- Note moyenne de satisfaction financeur : Non évaluable (absence de réponses)