Seamróg 973

Conseil - Audit - Formation

Programme de formation

Obtenir un agrément sanitaire pour son activité de transformation

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

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) : 525€ 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

Progression pédagogique :

- Prise de contact et recueil des attentes : 0h30
- Notion d'agrément sanitaire 1h30
  - 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 2h30
  - Les évolutions notables
  - Les visites de contrôle
  - Les obligations de mises à jour
- Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction et prise de congé 0h30

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 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 : 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 évaluable (absence de réponse)
- note moyenne de satisfaction financeur : non évaluable (absence de réponse)