

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 001

## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS AU SEIN DES TPE

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Connaître les principaux dangers liés aux denrées alimentaires
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre et appliquer la méthodologie de l'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

### PROGRAMME

#### PREMIÈRE PARTIE

#### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne - réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

#### DEUXIÈME PARTIE

#### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques de conception d'un atelier
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maîtrise essentielles
- La démarche HACCP
  - Historique du système HACCP
  - Les avantages de la méthode HACCP
  - HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
  - Les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique : étude de cas**

#### TROISIÈME PARTIE

#### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Le système de traçabilité
- La procédure de retrait-rappel des produits non conformes
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

Évaluation des résultats :

- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

Remise d'une attestation de fin de formation et remise de la liste d'émargement sur demande

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)

**PRÉ-REQUIS**

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 9/10

**100 % D'ATTEINTE**  
DES OBJECTIFS

**PUBLIC VISÉ**

Porteur de projets,  
opérateur de production  
des TPE et PME de  
l'agroalimentaire.

**FORMATEUR RÉFÉRENT**

**Alicia LECÉFEL**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

**CONTACT ADMINISTRATIF**

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

**LIEU DE FORMATION**

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 001

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS AU SEIN DES TPE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Connaître les principaux dangers liés aux denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre et appliquer la méthodologie de l'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne - réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

##### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques de conception d'un atelier
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maîtrise essentielles
- La démarche HACCP
  - Historique du système HACCP
  - Les avantages de la méthode HACCP
  - HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
  - Les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

##### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Le système de traçabilité
- La procédure de retrait-rappel des produits non conformes
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 8,6/10

#### PUBLIC VISÉ

Porteur de projets,  
opérateur de production  
des TPE et PME de  
l'agroalimentaire.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Alicia LECÉFEL**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 002

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Savoir élaborer des procédures de maîtrise du risque sanitaire selon les principes HACCP
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- Mettre en place un système de traçabilité et de gestion des produits non conformes

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne – réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

##### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- La démarche HACCP
  - Historique du système HACCP
  - Les avantages de la méthode HACCP
  - HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
  - Les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

##### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Mettre en place un système de traçabilité
- Mettre en place une procédure de retrait et de rappel des produits
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)

#### PRÉ-REQUIS

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 9,6/10

#### PUBLIC VISÉ

Chef de cuisine, agent de la restauration collective : établissements scolaires, crèches, EHPAD, hôpitaux ...

Toute personne intervenant dans une démarche HACCP

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sonia EUGÈNE**

Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**

Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 003

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN BOUCHERIE ATELIER DE DÉCOUPE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Savoir élaborer des procédures de maîtrise du risque sanitaire selon les principes HACCP
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en boucherie et atelier de découpe
- Mettre en place un système de traçabilité et de gestion des produits non conformes

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne - réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

##### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène en boucherie et atelier de découpe
- La démarche HACCP
  - Historique du système HACCP
  - Les avantages de la méthode HACCP
  - HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
  - Les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

##### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Mettre en place un système de traçabilité
- Mettre en place une procédure de retrait et de rappel des produits
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Boucher, technicien et agent de maîtrise des services qualité, production des ateliers de découpe, porteur de projet

Toute personne intervenant dans une démarche HACCP

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sonia EUGÈNE**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**  
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 004

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS DE LA MER

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Connaître les principaux dangers liés aux produits de la pêche et de l'aquaculture
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid
- Savoir évaluer l'état de fraîcheur des produits de la mer
- Comprendre et appliquer la méthodologie de l'HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

###### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES PRODUITS DE LA MER

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne - réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

###### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux produits de la mer (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène (pêche, premières transformations, vente)
- La démarche HACCP
  - Historique du système HACCP
  - Les avantages de la méthode HACCP
  - HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
  - Les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

###### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Mettre en place un système de traçabilité
- Mettre en place une procédure de retrait et de rappel des produits
- **Cas pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

**PUBLIC VISÉ**  
Professionnel de la pêche  
et de l'aquaculture,  
mareyeur, poissonnier,  
porteur de projet

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sonia EUGÈNE**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**  
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 005

### LES CLÉS POUR ÉLABORER ET OPTIMISER SON SYSTÈME HACCP

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Positionner la démarche HACCP dans le contexte réglementaire et normatif de la sécurité des aliments
- Savoir appliquer les principes et les étapes de la méthode HACCP
- Renforcer et optimiser son système HACCP

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

###### CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET NORMATIF

- La réglementation européenne : le paquet hygiène, le PMS et l'agrément sanitaire • La norme ISO 22000
- Les référentiels privés et autres certifications
- La méthode HACCP dans le contexte actuel

##### DEUXIÈME PARTIE

###### CONSTRUIRE SON PLAN HACCP

- Définitions des termes relatifs à l'HACCP
- Rappel des 7 principes et des 12 étapes de l'HACCP
- Comment identifier, évaluer les dangers et définir des mesures de maîtrise ?
- Comment identifier les points déterminants ? Quelles différences entre PRP, PRPo et CCP ?
- Comment mettre en place un système de surveillance des points déterminants ?
- Comment définir des actions correctives en cas de déviation ?
- **Cas pratique : étude de cas HACCP**

##### TROISIÈME PARTIE

###### VERS UN SYSTÈME HACCP PERFORMANT

- HACCP et système de management de la sécurité des aliments
- Focus sur le processus de communication interne et externe
- Validation des mesures de maîtrise
- Audits et autoévaluation de son système HACCP
- Traçabilité et gestion de la documentation
- Gestion des produits non-conformes : procédure de retrait-rappel



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

### Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas : optimisation d'une démarche HACCP
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Ingénieur, technicien et agent de maîtrise des services qualité, production et laboratoire des entreprises agroalimentaires et entreprises de la restauration collective.

Toute personne intervenant dans une démarche HACCP.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Alicia LECÉFEL**

Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**

Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 006

### FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Identifier les grands principes de la réglementation applicable à la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- Comprendre et appliquer la méthodologie de l'HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

###### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIAL

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne – réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

###### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maîtrise essentielles
  - Milieu
  - Personnel
  - Matériel
  - Mesures d'hygiène avant, pendant et après la production
- La démarche HACCP
  - Définition, historique
  - HACCP et plan de maîtrise sanitaire
  - Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique HACCP : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

###### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Le système de traçabilité : amont – interne – aval
- Gestion des non conformités : la procédure à suivre en cas d'alerte sanitaire
- **Exercice pratique : correction de non conformités suite à un contrôle sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**

**Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.**

## Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP en restauration
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)

#### PRÉ-REQUIS

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 8,3/10

#### PUBLIC VISÉ

Agent de restauration,  
cuisine, traiteur,  
porteur de projet.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sonia EUGÈNE**

Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**

Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## HSA 007

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux réglementaires du « Paquet Hygiène »
- Savoir élaborer des procédures de maîtrise du risque sanitaire selon les principes HACCP
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie - pâtisserie
- Mettre en place un système de traçabilité et des procédures de retrait/rappel de produits

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

###### CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne – réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

##### DEUXIÈME PARTIE

###### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie - pâtisserie
- La démarche HACCP
  - Définition, historique
  - HACCP et plan de maîtrise sanitaire
  - Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
  - **Exercice pratique HACCP : étude de cas**

##### TROISIÈME PARTIE

###### TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Mettre en place un système de traçabilité
- Mettre en place une procédure de retrait et de rappel des produits
- **Exercice pratique : mise en situation - exercice de traçabilité et alerte sanitaire**



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

## Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP en boulangerie pâtisserie
- Travail en groupe

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

## 418 € TTC par stagiaire

Durée 2 jours  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Boulangier, pâtissier,  
vendeur, responsable  
de production, livreur,  
porteur de projet.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sonia EUGÈNE**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
ou visio-conférence

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## TEC 001

### ATELIER TECHNIQUE – TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les principales règles d'hygiène en transformation alimentaire
- Connaître les exigences réglementaires relatives aux produits à base de fruits et légumes
- Connaître les divers procédés de transformation des fruits et légumes
- Concevoir des produits à base de fruits ou de légumes

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE GÉNÉRALITÉS

- Les bonnes pratiques d'hygiène de transformation
- Les règles d'étiquetage

##### DEUXIÈME PARTIE

##### TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES PRODUITS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES

##### Produits étudiés :

- Les jus de fruits
- Les confitures de fruits
- Les conserves de fruits et légumes
- Les fruits séchés
- Les fruits & légumes IVème gamme

##### Points traités pour chaque technologie :

- Quel est le contexte réglementaire de la fabrication du produit étudié ?
- En quoi consiste le procédé de fabrication ?
- Comment se fait la mise en œuvre pratique ?
- Quels sont les incidents de fabrication et les façons d'y remédier ?
- Quels contrôles mettre en place ?

##### TROISIÈME PARTIE

##### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- Fabrication des différents produits au niveau de la halle technologique du PARM.



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

#### Les + PARM

##### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM + dégustation des produits fabriqués.
- Ateliers : jus de fruits, confiture, conserve, fruits séchés
- Travail en groupe

##### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**616 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 3 jours**  
(21 heures)

##### PRÉ-REQUIS

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 9,0/10

##### PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise et responsable de fabrication TPE/PME, agriculteur et agro- transformateur, porteur projet.

##### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Alicia LECÉFEL**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

##### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

##### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
& Halle technologique PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## TEC 002

### ATELIER TECHNIQUE – TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER



#### OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les exigences réglementaires de la transformation des produits de la mer
- Savoir appliquer les divers procédés de transformation des produits de la mer
- Concevoir quelques produits élaborés à base de poisson



#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### PREMIÈRES TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

- Contexte réglementaire applicable aux produits de la mer
- Les tendances du marché des produits de la mer
- Les bonnes pratiques d'hygiène en transformation des produits de la mer
- Les différents types de premières transformations : darnes, filets frais ou surgelés
- Les risques liés à la première transformation des produits de la mer et mesures préventives
- Les équipements et emballage liés à la première transformation des produits de la mer

##### DEUXIÈME PARTIE

##### FABRICATION DE PRODUITS SALÉS-FUMÉS

- Les différentes technologies de salage et de fumage
- Les risques liés à la transformation des produits salés fumés et mesures préventives
- Les équipements et emballages liés aux procédés de salage et fumage

##### TROISIÈME PARTIE

##### FABRICATION DE PRODUITS SÉCHÉS-FUMÉS

- Les différentes technologies de séchage
- Les risques liés à la transformation des produits séchés fumés et mesures préventives
- Les équipements et emballages liés aux procédés de séchage et fumage

##### QUATRIÈME PARTIE

##### FABRICATION DE PRÉPARATIONS CHACUTIÈRES ET CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE

- La technologie de cuisson-pasteurisation
- Les compositions type de mêlée
- Les risques liés à la transformation des préparations charcutières et mesures préventives
- Les équipements et emballages liés aux procédés de cuisson-pasteurisation, conditionnement sous-vide

##### CINQUIÈME PARTIE BILAN

- Aspects technico-économiques
- Dimensionnement d'un atelier : exemple de la création d'un micro-atelier

##### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- **Fabrication des différents produits au niveau de la halle technologique du PARM :** poisson salé-fumé, poisson séché-fumé, préparations charcutières et conditionnement sous vide



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

#### Les + PARM

##### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM + dégustation des produits fabriqués.
- Ateliers : salage/fumage, séchage/fumage, prép. charcutières et conditionnement sous vide
- Travail en groupe

##### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**450 € TTC**  
par stagiaire

Durée 2 jours  
(14 heures)

##### PRÉ-REQUIS

Aucun



NOTE SATISFACTION  
EN 2021 : 9,6/10

##### PUBLIC VISÉ

Responsable de fabrication  
TPE/PME de transformation  
des produits de la mer,  
poissonnier, mareyeur,  
porteur de projet

##### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sandra ADENET**  
Ingénieur R&D PARM

##### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

##### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
&  
Halle technologique PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**  
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## TEC 003

### ATELIER TECHNIQUE – OBTENIR UN CACAO MARCHAND DE BONNE QUALITÉ

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les normes de qualité du cacao marchand
- Apprendre à caractériser et classer les fèves de cacao fermentées et séchées
- Comprendre l'impact des traitements post-récolte sur la qualité des fèves
- Découvrir la valorisation des co-produits issus de la fermentation

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

#### LES CRITÈRES QUALITÉ POUR L'OBTENTION D'UN CACAO MARCHAND DE BONNE QUALITÉ

- Les variétés de cacaoyers et les spécificités des fruits
- Les traitements post-récolte
  - Stade de récolte
  - Ecabossage
  - Fermentation
  - Séchage
- Les impact des traitements post-récolte sur la qualité du cacao marchand
- Les critères d'évaluation de la qualité des fèves de cacao marchand
- La valorisation du cacao
  - À partir des coproduits : cabosse, jus ...
  - À partir des fèves : liqueur de cacao ...

##### DEUXIÈME PARTIE

#### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- Démonstration des traitements post-récolte et du contrôle qualité



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

### Les + PARM

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Echanges entre stagiaires pouvant cibler des questionnements particuliers
- Démonstration : Traitements post-récolte et contrôle qualité du cacao

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**298 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 1 jour**  
(7 heures)

#### PRÉ-REQUIS

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 9,9/10

#### PUBLIC VISÉ

Producteur et/ou transformateur de cacao, porteur de projet.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sandra ADENET**  
Ingénieur R&D PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
&  
Halle technologique PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## TEC 004

### ATELIER TECHNIQUE – CONCEVOIR DES PRODUITS SANS GLUTEN



#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre et appliquer la réglementation relative aux produits sans gluten
- Connaître les propriétés fonctionnelles du gluten
- Identifier les freins à la substitution du gluten et optimiser les essais de (re) formulation
- Concevoir un produit de panification sans gluten



#### PROGRAMME

- Le marché du « sans gluten »
  - Évolution du marché en France et en Europe
  - Opportunités et contraintes du marché « sans gluten »
  - Les principaux secteurs du marché du « sans gluten »
- La réglementation des produits « sans gluten »
  - Les règles de composition
  - Étiquetage et allégations
  - Principe de transformation
- Les contraintes technologiques et les solutions alternatives
  - Les propriétés fonctionnelles du gluten
  - Solutions alternatives au gluten dans les produits de panification
    - o La substitution du gluten
    - o Les solutions existantes
    - o Exemple de produits du commerce

#### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- Fabrication de produits de panification " sans gluten "



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

#### Les + PARM

##### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM
- Atelier : fabrication de produits de panification " sans gluten "

##### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**315 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 1,5 jour**  
(10 heures, 30 min)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise, responsable R&D, responsable qualité, production, artisan boulanger/pâtissier, porteur de projet.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Sandra ADENET**  
Ingénieur R&D PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
&  
Halle technologique PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## TEC 005

### ATELIER TECHNIQUE – CONCEVOIR DES PRODUITS DE CHARCUTERIE ARTISANALE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les exigences de la réglementation relative aux produits de charcuterie
- Connaître les divers procédés de fabrication des produits charcutiers
- Connaître le rôle des principaux ingrédients/additifs
- Concevoir quelques produits de charcuterie artisanale

#### PROGRAMME

- Contexte réglementaire applicable aux produits de charcuterie
- Les caractéristiques des matières premières, ingrédients, additifs et boyaux
- Les procédés de fabrication et paramètres à suivre
- Focus sur les opérations de cuisson et conditionnement
- Les équipements et emballages liés aux procédés

#### Produits étudiés :

- Les saucisses fraîches
- Les pâtés de campagne et de tête
- Les mousses

#### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- Fabrication des différents produits au niveau de la halle de technologie du PARM



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

## Les + PARM

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM
- Atelier : fabrication de produits de charcuterie artisanale

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

## TARIF SUR DEMANDE

Durée 3 jours  
(21 heures)



**PRÉ-REQUIS**  
Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Responsable de fabrication  
TPE/PME de transformation  
de produits de charcuterie,  
bouchers, ateliers de découpe.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

Ingénieur PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**

Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
&  
Halle technologique PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## PRO 001

### LES CLÉS POUR PILOTER LA PRODUCTION EN IAA

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre la méthodologie de planification de production
- Comprendre et appliquer la gestion des stocks
- Apprendre à piloter son activité avec les bons indicateurs
- Comprendre les enjeux de la résolution de problèmes

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### PLANIFICATION DE PRODUCTION

- Les différents niveaux de planification
- Le prévisionnel de production
- L'ordonnancement de la production
- Le calcul des besoins en matières premières

##### DEUXIÈME PARTIE

##### GESTION DES STOCKS

- Le suivi des stocks
- La stratégie de réapprovisionnement
- La valorisation des stocks

##### TROISIÈME PARTIE

##### TABLEAU DE BORD DE PRODUCTION

- Choisir les indicateurs pertinents pour évaluer et suivre la performance de votre atelier de production
- Mettre en place un tableau de bord de production

##### QUATRIÈME PARTIE

##### AMÉLIORER VOTRE PERFORMANCE EN PRODUCTION

- La démarche d'amélioration continue : comment la mettre en place ?
- Focus sur quelques outils d'amélioration des performances : 5S, GAP, TRS
- Les principaux outils de résolution de problèmes
- Animation d'une démarche de résolution de problèmes



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**

**Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.**

## Les + PARM

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets
- Exercices d'application

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)



**PRÉ-REQUIS**

Aucun

**PUBLIC VISÉ**

Gérant d'entreprise,  
responsable de production,  
responsable d'atelier.

#### **FORMATEUR RÉFÉRENT**

**Françoise RÉGINA**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### **CONTACT ADMINISTRATIF**

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### **LIEU DE FORMATION**

Salle de formation PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## NUT 001

### ATELIER TECHNIQUE - VALORISER VOS PRODUITS PAR LE DIAGNOSTIC NUTRITIONNEL

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Savoir réaliser le diagnostic nutritionnel de ses produits
- Savoir identifier les atouts et les points de progrès de ses produits sur le plan nutritionnel
- Identifier les pistes de valorisation nutritionnelle : communication, optimisation de formule
- Savoir communiquer sur les atouts de ses produits, dans le respect de la réglementation

#### PROGRAMME

- Les bases de la nutrition
- La démarche de diagnostic nutritionnel
  - Définition de la composition nutritionnelle du produit par calcul et/ou par analyse
  - Prise en compte de l'impact des procédés sur la composition nutritionnelle
  - Indicateurs de la qualité nutritionnelle
  - Positionnement nutritionnel du produit : atouts et marge de progrès au regard des indicateurs de qualité nutritionnelle.
- Valoriser la qualité nutritionnelle de ses produits :
  - Communiquer sur les atouts nutritionnels : les allégations nutritionnelles et de santé
  - Optimiser la formulation du produit : démonstration de l'optimisation de formulation à l'aide d'un tableur
- La cadre réglementaire des allégations nutritionnelles et de santé.

**298 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 1 jour**  
(7 heures)



#### PRÉ-REQUIS

Notions de base  
sur la nutrition

#### PUBLIC VISÉ

Responsable marketing,  
responsable R&D,  
responsable qualité

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Françoise RÉGINA**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser  
votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

#### Les + PARM

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques par une démonstration de la formulation d'un produits à l'aide d'un logiciel spécialisé

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## EMB 001

### CHOISIR SON EMBALLAGE



#### OBJECTIFS VISÉS :

- Identifier les principales fonctions de l'emballage
- Aborder les différents matériaux pour mieux choisir ses emballages
- Traduire ses besoins dans un cahier des charges
- Comprendre et appliquer la réglementation relative aux emballages pour mieux cerner ses exigences vis-à-vis des fournisseurs et ses obligations d'utilisateur d'emballages



#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

##### LES FONCTIONS DE L'EMBALLAGE

- Fonctions techniques de l'emballage
- Fonctions marketing de l'emballage
- Informations des consommateurs et étiquetage
- Durée de vie des produits préemballés

##### DEUXIÈME PARTIE

##### PRINCIPAUX MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET SPÉCIFICITÉS

- Principaux matériaux d'emballage et spécificités
- Phénomènes d'interaction entre emballage et produit

##### TROISIÈME PARTIE

##### EMBALLAGES ET ASPECT ENVIRONNEMENTAUX

- Exigences réglementaires relatives aux déchets d'emballage
- Eco conception des emballages

##### QUATRIÈME PARTIE

##### CAHIER DES CHARGES EMBALLAGES

- Facteurs de choix des emballages
- Traduction des besoins en cahier des charges pour consultation des fournisseurs d'emballages
- **Exercice pratique : Elaborer son cahier des charges emballage**

##### CINQUIÈME PARTIE

##### EMBALLAGES ET RÉGLEMENTATION

- Contexte réglementaire des matériaux d'emballages
- Exigences pour les emballages en contact direct avec les produits alimentaires
- Responsabilités des fournisseurs d'emballages et des entreprises utilisatrices



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**

**Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.**

**Les + PARM**

**418 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 2 jours**  
(14 heures)

#### PRÉ-REQUIS

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 10/10

#### PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise,  
responsable production,  
responsable qualité,  
responsable R&D des  
entreprises agroalimentaires,  
porteur de projets.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Françoise RÉGINA**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques par un exemple d'application pratique
- Exercice d'application : Elaborer le cahier des charges technique d'un emballage

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**  
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## EMB 002

### RÉALISER SON ÉTIQUETAGE EN CONFORMITÉ AVEC LE RÈGLEMENT INCO

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les règles d'étiquetage des denrées alimentaires conformément au règlement INCO
- Connaître les exigences de la déclaration nutritionnelle conformément au règlement INCO
- Identifier et comparer les différents moyens d'obtention des valeurs nutritionnelles
- Savoir réaliser l'étiquetage d'un produit alimentaire

#### PROGRAMME

- Présentation du règlement (UE) n° 1169/2011 (règlement INCO) : objectifs et champs d'application
- Les mentions d'étiquetage
  - Les mentions obligatoires
  - Les mentions volontaires
- L'étiquetage nutritionnel
  - Point sur les denrées concernées ou exemptées d'étiquetage nutritionnel
  - Contenu et présentation de l'étiquetage nutritionnel
  - Comment sont établies les valeurs nutritionnelles à déclarer ?
  - Contraintes et avantages des différentes méthodes d'obtention des valeurs
- **Cas pratiques : élaborer les mentions d'étiquetage d'un produit - analyser ses étiquettes**



#### Accessibles aux personnes à mobilité réduite

Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

**298 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 1 jour**  
(7 heures)

#### PRÉ-REQUIS

Aucun



**NOTE SATISFACTION**  
EN 2021 : 9,0/10

#### PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise, responsable marketing, chef de produit, responsable R&D, responsable qualité et toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage, porteur de projet.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Françoise RÉGINA**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM

## Les + PARM

#### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques par un exemple d'application pratique
- Exercice d'application : Elaborer le cahier des charges technique d'un emballage

#### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## EMB 003

### ATELIER TECHNIQUE – CONDITIONNER VOS PRODUITS SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Comprendre les enjeux liés au conditionnement sous atmosphère protectrice
- Comprendre l'importance du rôle de l'emballage dans les réactions d'altération des produits alimentaires
- Connaître les caractéristiques et les contraintes des équipements et matériaux d'emballage
- Savoir adapter le mélange de gaz aux typologies d'aliment

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE

###### PRÉAMBULE

- Qu'est-ce que le conditionnement sous atmosphère modifiée ?
- Les enjeux environnementaux et économiques du conditionnement sous atmosphère modifiée
- Définitions réglementaires

##### DEUXIÈME PARTIE

###### MÉCANISMES D'ALTÉRATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Développement microbien
- Réactions d'oxydation
- Maturation des fruits et légumes

##### TROISIÈME PARTIE

###### CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

- Les équipements du conditionnement sous atmosphère modifiée
- Les mécanismes physiques d'échange gazeux dans le système emballage/aliment
- La composition du mélange gazeux en fonction des typologies d'aliment
- Les points de contrôle

##### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- Démonstration du conditionnement sous atmosphère modifiée



**Accessibles aux personnes à mobilité réduite**  
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

#### Les + PARM

##### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'une **démonstration** sur le conditionnement sous atmosphère modifiée
- Echanges avec les stagiaires sur leurs problématiques de conditionnement

##### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

**327 € TTC**  
par stagiaire

**Durée 1 jour**  
(7 heures)



#### PRÉ-REQUIS

Aucun

#### PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise,  
responsable qualité,  
responsable production.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Elodie MAINGÉ**  
Ingénieur R&D PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**  
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)  
**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique