

## JE M'INSTALLE EN AGROALIMENTAIRE : COMMENT DÉMARRER ?

**Nombre d'heures :** 12 heures (de théorie) – 2 jours

**Dates et horaire de formation :**

Pour les « Particuliers » : voir site internet

[www.conserveriesolidaire.be](http://www.conserveriesolidaire.be)

Pour les « Organisations » : prendre contact avec l'équipe du CPFAR à l'adresse

[conserverie.solidaire@provincedeliege.be](mailto:conserverie.solidaire@provincedeliege.be)

*Vous avez un projet d'installation d'atelier de transformation principalement dans le domaine des fruits et légumes ?*

*Mais, par où commencer pour bien démarrer ?*

**Objectifs de la formation :**

A la fin de la formation, le participant aura les connaissances, les habilités et les aptitudes nécessaires pour :

- Aménager un atelier de conservation fruits et légumes et un hall de stockage de denrées alimentaires (matières premières et produits finis) répondant aux normes agroalimentaires ;
- Mettre en place et assurer le suivi des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) dans un atelier de conservation fruits et légumes ;
- Mettre en place et assurer le suivi de l'autocontrôle et du système HACCP dans un atelier de conservation fruits et légumes.

**Méthodologie :**

Les cours seront uniquement théoriques et seront dispensés par une personne ayant une expérience de plusieurs années dans l'industrie alimentaire.

Ils vont permettre aux participants de connaître les méthodes et les réglementations nécessaires au développement et à l'installation d'un atelier de conservation des fruits et légumes en partant de la réception des matières premières jusqu'à la livraison des produits finis : des normes qualité pour l'infrastructure, en passant par le système HACCP et les BPH & BPF, jusqu'à la mise en place d'un système d'autocontrôle selon les réglementations en vigueur.