

CATALOGUE FORMATIONS COURTES 2026

**FORMATIONS COURTES
PROPOSÉES EN ALIMENTATION
& BIO-INDUSTRIES**





RETROUVEZ TOUTES NOS FORMATIONS SUR campus-yvetot.fr

Nos forces :

Une équipe composée de formateurs issus de l'industrie agroalimentaire avec des méthodes pédagogiques innovantes et professionnalisantes. Un hall de technologie de 230 m² équipé comme un vrai environnement professionnel.

Nos garanties :

- Taux de satisfaction des entreprises qui nous ont fait confiance : 100%
- Une double certification :



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation
Actions de formation par apprentissage
Actions permettant de valider les acquis de l'expérience (VAE)
Bilan de compétences

SOMMAIRE

- [Hygiène en production fermière](#) p.4
- [Bonnes pratiques en atelier de production \(QHSE\)](#) p.5
- [Hygiène en production laitière](#) p.6
- [Techniques de conservation des aliments](#) p.7
- [Bonnes pratiques d'hygiène et méthode HACCP en industrie alimentaire](#) p.8
- [Formulation et développement process](#) p.9
- [Transformer mes fruits et légumes](#) p.10
- [Transformer mes plantes en produits alimentaires](#) p.11
- [Hygiène des locaux en atelier de transformation alimentaire](#) p.12
- [Hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale](#) p.13
- [Qualité sanitaire des aliments : HACCP et risques en transformation alimentaire](#) p.14

HYGIÈNE EN PRODUCTION FERMIÈRE

Prochaines sessions

- 19/01/2026
- 07/09/2026

Durée

7 heures (en présentiel, sur le site d'Yvetot))

Objectifs de la formation

Acquérir les gestes pour maîtriser les règles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection. Effectuer les contrôles et les enregistrements de traçabilité.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 17€ / heure /stagiaire



Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. Nous contacter pour connaître les autres possibilités de financement.



NATURAPÔLE
Enseignement Agricole Public
de Seine-Maritime

BONNES PRATIQUES EN ATELIER DE PRODUCTION (QHSE)

Prochaines sessions

- 22/06/2026
- 28/09/2026

Durée

7 heures (en présentiel, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Maîtriser les impératifs d'une unité de production : qualité, sécurité des aliments/hygiène, environnement, sécurité des personnes.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 17€/ heure /stagiaire



Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. Nous contacter pour connaître les autres possibilités de financement.

NATURAPÔLE

Enseignement Agricole Public
de Seine-Maritime



HYGIÈNE EN PRODUCTION LAITIÈRE

Prochaines sessions

- 22/01/2026
- 16/06/2026

Durée

7 heures (en présentiel, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Apprendre à respecter la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène dans son laboratoire. Acquérir des notions de microbiologie, essentielles en production fermière. Être capable d'élaborer son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS).

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 19€ / heure / stagiaire



Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. Nous contacter pour connaître les autres possibilités de financement.



TECHNIQUES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Prochaines sessions

- 12/05/2026
- 07/09/2026

Durée

7 heures (en présentiel, sur le site d'Yvetot))

Objectifs de la formation

Connaître les différents types d'altérations et maîtriser les techniques et méthodes de conservation des aliments selon leur nature.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 17€ / heure / stagiaire



Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. Nous contacter pour connaître les autres possibilités de financement.

The logo for NATURAPÔLE, featuring the word "NATURAPÔLE" in a bold, blue, sans-serif font. To the right of the text is a stylized graphic of three leaves in blue, green, and red.

NATURAPÔLE

Enseignement Agricole Public
de Seine-Maritime

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET MÉTHODE HACCP EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Prochaine session

- 16/03/2026
- 05/10/2026

Durée

7 heures (en présentiel, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Maitriser les pratiques d'hygiène à mettre en place pour la sécurité et la méthode HACCP en industrie alimentaire.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 17€ / heure / stagiaire



Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. Nous contacter pour connaître les autres possibilités de financement.



FORMULATION ET DÉVELOPPEMENT PROCESS

Prochaines sessions

- 18/06/2026
- 16/11/2026

Durée

7 heures (en présentiel, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires. Identifier les moyens de développement de produits. Connaître la réglementation en vigueur afin d'effectuer une démarche de qualité.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 19€ / heure / stagiaire



Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. Nous contacter pour connaître les autres possibilités de financement.

The logo for NATURAPÔLE, featuring a stylized green and blue leaf graphic above the text 'NATURAPÔLE' in blue.

NATURAPÔLE

Enseignement Agricole Public
de Seine-Maritime

TRANSFORMER MES FRUITS ET LÉGUMES

Prochaine session

- 05 & 06/02/2026

Durée

14 heures / 2 jours
(en présentiel, approche théorique et pratique, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Connaitre les fruits et les légumes, leur composition, leur altération, la réglementation des produits transformés, les techniques de conservation, appréhender les risques en transformation de produits végétaux et connaître les équipements et fournisseurs.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr

02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : [consultez le site normandie.chambres-agriculture.fr](http://consultez-le-site-normandie.chambres-agriculture.fr)



Des solutions de financement peuvent vous être proposées. Contacter le service formation des chambres d'agriculture Normandie au 02 33 06 49 69.



TRANSFORMER MES PLANTES EN PRODUITS ALIMENTAIRES

Prochaines sessions

- [Contacter la chambre d'agriculture](#)

Durée

7 heures
(en présentiel, approche théorique et pratique, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Connaitre les plantes aromatiques, leur composition, leur altération, leur commercialisation, la réglementation et les procédés technologiques de transformation et de conservation.

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : [consulter le site normandie.chambres-agriculture.fr](#)



Des solutions de financement peuvent vous être proposées. Contacter le service formation des chambres d'agriculture Normandie au 02 33 06 49 69.



NATURAPÔLE

Enseignement Agricole Public
de Seine-Maritime

HYGIÈNE DES LOCAUX EN ATELIER DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Prochaines sessions

- 13 & 14/04/2026
- 09 & 10/11/2026

Durée

14 heures / 2 jours
(en présentiel, sur le site du
commanditaire ou sur le site
d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Le nettoyage et la désinfection en atelier de transformation (mise en place, suivi, création de documents professionnels).

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 17€ / heure / stagiaire

Nous contacter pour étudier les possibilités de financement.



HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A LA RESTAURATION COMMERCIALE

Prochaines sessions

- 01 & 02/06/2026
- 19 & 20/10/2026

Durée

14 heures / 2 jours
(en présentiel, approche théorique et pratique, sur le site d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Appréhender l'hygiène du personnel, le nettoyage et la désinfection en restauration collective, l'analyse des risques (Méthode HACCP), les notions de microbiologie. Appliquer les bonnes pratiques (GBPH* et BPF**).

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr
02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 19€ / heure / stagiaire

Nous contacter pour connaître les possibilités de financement.

*GBPH : Guide des bonnes pratiques d'hygiène

**BPF : Bonnes pratiques de fabrication



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



NATURAPÔLE

Enseignement Agricole Public
de Seine-Maritime

QUALITE SANITAIRE DES ALIMENTS : HACCP ET RISQUES EN TRANSFORMA- TION ALIMENTAIRE

Prochaines sessions

- dates à définir avec le
commanditaire

Durée

7 heures
(en présentiel, sur le site du
commanditaire ou sur le site
d'Yvetot)

Objectifs de la formation

Maitriser les pratiques d'hygiène à mettre en place pour la sécurité et la méthode HACCP en industrie alimentaire.

Cible :

ESAT / Chantiers d'insertion

Contact

benedicte.paploray@educagri.fr

02 35 56 39 14

Coûts pédagogiques : 17€ / heure / stagiaire

Nous contacter pour connaître les possibilités de financement.



Le monde industriel de l'alimentation est aussi vaste dans ses secteurs que dans ses métiers. Métiers souvent inconnus mais pourtant tellement essentiels !

Cette industrie contribue à nourrir la planète tout en respectant des normes drastiques et en s'adaptant en continue aux exigences et aux besoins des consommateurs.

C'est pourquoi le campus d'Yvetot offre une large gamme de formations certifiantes ou qualifiantes pour vous permettre de rejoindre cet univers et vous spécialiser dans les métiers de la transformation et du conditionnement, de l'hygiène et la sécurité, de la formulation, ou encore du commerce.

[Retrouvez toutes nos formations sur campus-yvetot.fr](http://campus-yvetot.fr)



SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DU CAMPUS SUR NOS RÉSEAUX !



Facebook

@naturapole.campus.yvetot



Instagram

naturapole_campus_yvetot



Linkedin

campus yvetot - naturapole



campus-yvetot.fr

CONTACTEZ-NOUS



CFPPA CAMPUS YVETOT

Allée du Lycée Agricole
76190 Auzebosc

Tél. 02 35 95 51 10

cfppa.yvetot@educagri.fr