

Formation HACCP

PUBLIC

Professionnels de la restauration. Personnes travaillant dans le secteur alimentaire, les métiers de bouche souhaitant valider une HACCP.

Prérequis

Aucun

OBJECTIFS

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'**hygiène** conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

CONTENU

1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

L'hygiène au sein de l'entreprise

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.

A qui s'appliquent ces règles.

La réglementation en application

Le principe du « Codex Alimentarius ».

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Les facteurs a risques alimentaire

Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).

Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

Les moyens de maitrise

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.

Comment éviter les contaminations.

Comment éviter les multiplications.

Présentation de l'haccp

Définition de la méthode HACCP.

Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

Les sept principes

Détail et explication des 7 principes.

Plan de travail en 12 étapes

Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'équipe haccp et la description de votre production

Comment constituer une équipe HACCP.

Description et utilisation du ou (des) produit(s).

Les diagrammes de fabrication

Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.

Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

Analyse des risques

Procéder à l'analyse des risques.

Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Définir les PrPo.

Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

Création de documents d'enregistrements

Création de documents d'enregistrements.

Plan de nettoyage et désinfection.

Planning de nettoyage et désinfection.

Systeme d'évaluation

Evaluation intermédiaire et finale

Questionnaire en fin d'action

Mises en situation/QCM

PEDAGOGIE

Pédagogie active alternant apports théoriques et exercices pratiques.

L'animation tourne autour des exemples concrets du stagiaire et de ses attentes.

Formation en présentiel – Langue : Français

La formation est animée par un formateur ayant 3 ans minimum d'expérience terrain dans la discipline enseignée et est diplômé en pédagogie et/ou formé par nos soins.

Un support de formation sera remis à chaque participant.

SANCTION DE LA FORMATION

Suite à la formation une attestation de formation ainsi qu'une feuille d'émargement vous seront remises comme justificatifs auprès des services de contrôles de la DDPP ([DDSV](#) – [DGCCRF](#) – [DDASS](#)...)

DUREE

2 jours soit 14 heures

NOMBRE DE STAGIAIRES

8

PRIX

- Session en INTER : 300 € HT / stagiaire – repas non compris, soit 360 € TTC
- Session en INTRA : Tarif groupe : Remis que sur devis et après étude de la demande

DATES des sessions

- INTER : Consulter notre planning sur notre site internet : www.capformation.org
- INTRA : A confirmer après votre accord



Nos domaines de formation



INTER/INTRA ENTREPRISE



Toutes les informations disponibles : www.capformation.org