

Support action de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

HACCP
Domaine : Hygiène et sécurité
Durée en heures et en jour : 2 Jours soit 14 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Métiers de bouche, agroalimentaire, Responsable qualité, membre de l'équipe HACCP, personnel d'encadrement, pilote de projet</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Apporter à chaque stagiaire les connaissances et les moyens dont il dispose pour la respecter les règles de l'hygiène et la sécurité alimentaire

Programme :

JOUR 1 :

Présentation de chaque stagiaire, formateur, formation

- La réglementation (le paquet hygiène)
 - o Les règlements
 - o Traçabilité
 - o Conservation des documents
 - o Retrait rappel
 - o Les bonnes pratiques
- Phase d'observation des stagiaires dans la pratique par le formateur si formation sur le lieu de l'entreprise, autrement question pratique de la part du formateur.
- Les principes de l'hygiène
 - o Les 5 M
 - o L'hygiène en restauration
 - o Les TIAC
 - o Les allergènes
- Des bonnes pratiques
 - o Le lavage des mains
 - o Nettoyage désinfection
 - o Température

- **JOUR 2 :**
- HACCP
 - o Méthode
 - o Les 7 principes
 - o Les 12 étapes
- Le Plan de maîtrise sanitaire
 - o Utilité
 - o Structure
 - o Réglementation
 - o Les moyens de maîtrise
 - o La non-conformité
 - o La revue de direction
- Maîtrise du risque allergène
- QCM à faire par le stagiaire avec correction collective

Prérequis :

Avoir des bases de connaissance dans le domaine alimentaire

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur des problèmes de gestion d'entreprise.
Diaporama, guide de bonne pratique, guide PMS, guide HACCP

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances :

QCM, attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : Arti-services, 55 avenue des Robaresses, 78570 Andrésy

Durée de sessions : 14 heures sur 2 jours

Horaires de sessions : 9h 00 12h30 et 14h00 à 17h30