

L'HACCP

1 jour

Formation accessible en
présentiel ou distanciel sur
demande

Descriptif de la formation

Certains secteurs d'activités comme la restauration essentiellement mais aussi le domaine de la fabrication de produits pharmaceutiques impose une hygiène très stricte dans les processus de conception des produits.

L'HACCP est une méthode d'évaluation des risques appliquée au secteurs où l'hygiène est prioritaire.

Cette formation se propose d'apporter aux apprenants les connaissances et compétences sur cette méthode afin de pouvoir la mettre en œuvre efficacement en entreprise.

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectifs :

- Permettre aux apprenants de comprendre les exigences en matière d'hygiène en milieu professionnel
- Savoir appliquer l'HACCP en entreprise

Profil des formateurs sélectionnés

Les formateurs prévus sur ce parcours ont les expériences et formations suivantes :

- Expérience d'au moins 5 ans dans la mise en œuvre de projets HACCP
- Diplôme ou certification en gestion des systèmes de management QSE
- Expérience de 2 ans minimum en formation ou formation de formateur
- Formés et aguerris à cette méthode

Public visé

Tout public

Conditions d'accès et public visé

L'entrée en formation se fait après entretien préalable et selon les critères suivants :

- Avoir une année d'expérience professionnelle
- Avoir un équivalent Bac+2

Délais

Sous réserve des places disponibles dans la limite des effectifs indiqués, l'accès à la formation se fera dans un délai de 1 mois

Tarifs

- Intra-entreprises : nous consulter
- Inter-entreprises : A partir de 550 € / personne, repas du midi offerts
- Pour personnaliser la formation : nous consulter
- Pour le distanciel : nous consulter

Les + de notre formation

- Animation par des formateurs aguerris à la mise en œuvre de systèmes de management QSE en entreprise
- Nos formateurs sont tous également des consultants aguerris au service de la formation et permettent ainsi d'apporter des éléments factuels et tirés des différents contextes qu'ils vivent en entreprises, et ce pour chaque partie des cours
- Formation opérationnelle alternant apports théoriques et retours d'expériences
- Vidéos illustrant nos propos quand cela est pertinent
- **Fiches de synthèse apportées à chaque fin de chapitre pour appuyer les connaissances essentielles à retenir**
- **Apport d'outils concrets pour illustrer les exigences de chaque chapitre de la norme**

Méthodes et outils utilisés

- Apports théoriques et partages d'expériences avec les apprenants
- Présentation sous forme de power point/Prezi agrémentée de vidéos et apport de synthèses à chaque fin de chapitres
- **Exercices de vérification de connaissance en fin de séance + Délivrance d'une attestation de validation des acquis (Gratuit)**

Effectifs

- Intra-entreprises : minimum 1 personne et maximum 10
- Inter-entreprises : minimum 2 personnes et maximum 10

Calendrier

- Intra-entreprises et distanciel : nous consulter
- Inter-entreprises :
22 septembre 2021
25 octobre 2021
15 novembre 2021
2 décembre 2021
Pour d'autres dates nous consulter
Pour les dates de 2022, nous consulter

Programme détaillé de la formation

Activités abordées	
Partie 1	
I-	Accueil des participants et présentation de la formation et de ses objectifs
II-	Etapes préliminaires <ul style="list-style-type: none">• Objectifs de la démarche• Choisir l'équipe chargé de la sécurité des aliments• La description des produits• Le diagramme des opérations
III-	Les détails de la démarche : les 7 principes et 12 étapes <ul style="list-style-type: none">• Principe 1 : L'analyse des risques• Principe 2 : Les points critiques• Principe 3 : fixer les seuils critiques• Principe 4 : la maîtrise des CCP• Principe 5 : les mesures correctives en cas de non maîtrise• Principe 6 : Procédures de vérification• Principe 7 : Constitution du dossier

Partie 2

IV- La mise en place d'un système de management de la sécurité des aliments

- Contexte de la fonction
- Identification et évaluation des risques
- Mise en œuvre des programmes sécurité
- Sensibilisation
- Contrôle
- Formation
- Prévention
- Les situations dégradées

- Etudes de cas pratiques

V- Conclusion de la journée – les points forts et principales notions à retenir

VI- Evaluation des acquis de formation (QCM + questions ouvertes + évaluation tout au long de la formation)