ORGANISATION ET PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Méthodes et plans HACCP



Date de dernière mise à jour 17 octobre 2023

Durée et organisation

Durée 1 jour

Lieu | Date

Au moins une session de formation est proposée chaque année, sur au moins l'un de nos sites en Bretagne : Brest, Bruz/Rennes, Lorient, Plérin/Saint-Brieuc, Quimper, Redon, Vitré.

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de:

- Comprendre les exigences de la démarche HACCP dans l'environnement de la qualité
- Écrire et implanter sur le terrain la démarche HACCP avec simplicité

Programme

L'historique de l'HACCP

- Risque sanitaire, salubrité et qualité produit
- Origine et enjeux de la méthode HACCP
- Notions d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Le Paquet Hygiène : de la fourche à la fourchette

Admission

Public

- Tous publics : salariés, demandeurs d'emploi, ...

Pré-requis d'entrée en formation

Maîtriser les savoirs fondamentaux.

Modalités et délais d'accès

Modalités

Inscription et signature de la convention de formation

Délais d'accès

Formation proposée pour minimum 1 session par an. Les inscriptions sont acceptées jusqu'à la semaine précédent le démarrage de la formation.

Parcours adaptés

Adaptation possible du parcours selon profil du stagiaire

Handicap

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre). En savoir +, contacter notre référent handicap : **ICI**

Coût

360 € HT

Modalités et moyens

L'HACCP avec bon sens

- Identifier les dangers pour les maîtriser :
  - Les dangers microbiologiques
  - Les dangers chimiques et les allergènes
  - Les dangers physiques (corps étrangers)
  - Identifier les programmes pré-requis (BPH) et les CCP
- Appliquer les procédures basées sur la méthodologie
- HACCP (7 principes, 12 étapes)
- Réaliser son plan HACCP
- Echanges sur les modes de surveillance et de suivi des CCP, des pré-requis et des autocontrôles
- Exemples concrets et parallèles avec les activités des stagiaires

Les contrôles et audits

- Les inspections de contrôle
- Les audits hygiène et HACCP internes
- La démarche d'agrément
- Les différentes démarches de certifications de système de sécurité alimentaire

Indicateurs de performance

- **Satisfaction stagiaire :**



100 %

- Nombre d'apprenants formés : 244 salariés formés en Organisation/Qualité en 2021 (10520 heures de formation)

Pour obtenir des données précises, merci de contacter notre serviceQualité.

Indicateurs mis à jour le 26/09/2022

pédagogiques

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec alternance d'apports théoriques et de mises en situations pratiques pour ancrer les apprentissages et/ou en distanciel pour certains modules.

Moyens pédagogiques

Salles de formation équipées et plateaux techniques adaptés et aménagés d'équipements spécifiques.

Équipe pédagogique

Formateurs experts titulaires au minimum d'un BAC+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine, professionnels du métier, responsable de formation, direction de centre, conseillers formations, référent handicap, équipe administrative

Modalités d'évaluation et d'examen

- ETUDES DE CAS
- QCM

Validation

Remise d'une attestation de compétences

Contacts

Contactez votre conseiller▪ère inter :

- DPT 22-29 |Nadia LE CHANU| 02 96 58 69 86
- DPT 35-56 |Corinne PRIGENT| 02 96 58 07 27
- Vitré | Katia CANTIN | 02 99 74 11 89