

## 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 précédant 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 service **Qualité**.

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