

Comprendre les fondamentaux de la méthode HACCP pour un déploiement efficace au sein de mon entreprise

Hygiène et sécurité des aliments – Réf HSA 02B – V1 – Sept 2024

Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'appliquer la méthode HACCP en construisant un plan adapté aux activités de l'entreprise et en identifiant le rôle de chaque acteur.

Objectifs pédagogiques :

Être capable d'expliquer la méthode HACCP et son cadre réglementaire (JOUR 1 en distanciel)

- Situer l'HACCP dans son contexte réglementaire et sa place dans les référentiels GFSI
- Reconnaître les différents types de dangers alimentaires
- Lister les bonnes pratiques d'hygiène (PRP), prérequis du système
- Mémoriser les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

Être capable d'appliquer les 7 principes de la méthode HACCP (JOUR 2 en présentiel)

- Identifier les dangers et évaluer les risques associés (Principe 1)
- Distinguer et déterminer les CCP et PRPO (Principes 2 et 3)
- Définir un plan de surveillance efficace et réagir en cas de dérive (Principes 4 et 5)
- Démontrer l'efficacité du système HACCP et établir la documentation associée (Principes 6 et 7)

Public :

Toute personne du secteur agroalimentaire faisant partie de l'équipe HACCP ou souhaitant s'initier à la mise en œuvre d'une démarche HACCP. Nombre de participants limité à 10 personnes.

Prérequis : Avoir des connaissances sur l'activité de son entreprise. Les apprenants devront disposer d'un ordinateur avec connexion internet, un accès à ParcOoro, à You tube et à un outil de classe virtuelle (de préférence Microsoft Teams, Google Meet).



Durée de la formation : 2 jours (14h)

Parcours pédagogique sur une période de 2 semaines

Format et modalités :

En Blended learning :

- 7h à distance (parcours synchrone et asynchrone)
- 7h en présentiel (dans vos locaux)

Tarif :

Sur devis.

Action de formation éligible au financement par les OPCO.

Note attribuée par les apprenants :

Nombre de participants :

Taux de satisfaction :

(nombre de sessions insuffisant pour établir des statistiques)



OFFRE DE FORMATION (suite)

Méthodes pédagogiques :

- Alternance entre méthodes transmissive, expérientielle et découverte active
- Classes virtuelles en début de formation pour présenter le déroulement du parcours, en cours de formation pour débriefer des exercices en groupe et favoriser le retour d'expérience, en fin de formation pour échanger sur l'«après-formation»
- Ressources autoformatives (modules e-learning, vidéos, exercices guidés), mises à disposition et accessibles 24/24h et 7/7j, visibles plusieurs fois.
- Tutorat : suivi asynchrone des différents exercices tout au long du parcours. Possibilité de proposer des heures d'accompagnement supplémentaires pour les apprenants rencontrant des difficultés.

Moyens pédagogiques :

Présentiel : vidéoprojecteur et paperboard

Distanciel : accès à ParcOOroo : www.parcooroo.com :

- Séances synchrones :
 - classe virtuelle : par ordinateur, MEET, TEAMS ou via l'outil utilisé et mis à disposition par la structure
 - présentation du support de formation en visioconférence
- Périodes asynchrones : documentation variée accessible sur ParcOOroo (modules e-learning, vidéos, fiches synthèse téléchargeables, site internet, blogs, articles, livres blancs...). Les ressources restent accessibles sur la plateforme Parcooroo pendant 1 mois après la date de fin de formation et peuvent être prolongées sur demande de l'apprenant.

Formation personnalisée sur la base :

- des documents transmis à la formatrice en amont de la formation : informations techniques sur un produit ou une famille de produits, le diagramme de fabrication associé
- des besoins exprimés par les apprenants.

Mise à disposition d'un kit documentaire permettant de réaliser un plan HACCP complet.

Modalités d'évaluation de la formation :

- Quiz d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Questionnaire de validation des acquis à compléter en fin de formation.
- Enquête de satisfaction à chaud (questionnaire en ligne).
- Enquête de satisfaction à froid envoyé dans les 3 à 6 mois après la formation pour suivre l'efficacité et la mise en pratique des notions acquises, le retour d'expérience des apprenants et identifier des pistes d'améliorations.
- Enquête de satisfaction entreprise (employeur).

Intervenant :

Auditrice, formatrice et consultante en qualité et sécurité des aliments. Plus de 17 ans d'expériences en industrie agroalimentaire. Auditrice IRCA FSSC 22000 / ISO 22000 :2018. En cours de qualification sur le référentiel IFS FOOD V8. Certificats disponibles sur demande: « Animateur de classes virtuelles niveau 2 » et « Concepteur de ressources e-learning certifié France Compétences RS5518 ».

Suivi et assistance pédagogique et technique :

- Pendant les classes virtuelles : Via la plateforme de formation, possibilité de poser des questions via le chat - Personne en charge : Formatrice, Responsable administratif et pédagogique
- Périodes asynchrones - Personne en charge : Formatrice, Responsable administratif et pédagogique :
 - par Mail : sophie.giacobbe@conseiliaa.com (à privilégier)
 - par téléphone : 06 21 11 93 16 (possibilité de laisser un message)
 - Réponse en 48H maximum (hors weekend).
 - Possibilité de planifier un point individuel avec la formatrice par une inscription sur Doodle.



OFFRE DE FORMATION (suite)

Inscription :

Bulletin d'inscription disponible en téléchargement sur le site internet

<https://www.conseiliaa.com/>.

Après positionnement et validation des prérequis et du profil de l'apprenant (par téléphone ou par mail), validation de l'inscription par signature d'un devis et de la convention de formation sur la base des besoins exprimés et du programme détaillé.

Contact par mail ou par téléphone pour toute information ou demande d'un devis personnalisé :

Sophie GIACOBBE, Formatrice en qualité et sécurité des aliments

Email: sophie.giacobbe@conseiliaa.com – Tél : 06 21 11 93 16

Activité de formation enregistrée sous le numéro 53220935822. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Organisation de la formation :

Planning à définir avec l'entreprise au moins 2 mois avant la date de formation souhaitée. Fiche de recueil des attentes / besoins des participants transmis avec la convocation.

Accès à la formation : ParcOOroo par l'intermédiaire de liens transmis par mail aux participants. Sauf cas particulier et en fonction des disponibilités de l'apprenant, le délai pour la mise à disposition à la plateforme d'autoformation est habituellement de 72h après signature de l'offre commerciale.

Accessibilité des personnes en situation de handicap :

Possibilité d'aménager le contenu de la formation pour les personnes en situation d'handicap.

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Sophie GIACOBBE, coordinatrice handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation.