

Mettre en place l'HACCP

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

Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de construire un plan HACCP adapté aux activités de l'entreprise selon les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP.

Objectifs pédagogiques :

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

- Situer l'HACCP dans son contexte réglementaire et son intégration dans les référentiels GFSI
- Reconnaître les différents types de dangers alimentaires
- Identifier les prérequis (PRP) en place ou à mettre en place dans l'entreprise
- 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)

- 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 :

Responsable de la mise en place de l'HACCP dans le secteur agroalimentaire ou toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur la méthode HACCP. Nombre de participants limité à 10 personnes.

Prérequis : Avoir des connaissances sur l'activité de l'entreprise, les produits, les process. 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)

Format et modalités :

A distance

(parcours en synchrone et asynchrone)
Parcours pédagogique sur une période de 2 semaines

Tarif :

950 € HT / personne
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 :

Accès à ParcOOroo : www.parcooroo.com :

- Séances synchrones :
 - classe virtuelle : par ordinateur, MEET, TEAMS
 - 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 e-learning sur la plateforme Parcooroo restent accessibles pendant un mois après la fin de la 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 demande d'information :

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 choisi parmi les prochaines sessions organisées. 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.

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