

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 et les process.



Durée de la formation : 2 jours (14h)

Format et modalités :

Intra-entreprise :

14h en présentiel dans vos locaux

Inter-entreprise :

14h en présentiel (Rennes ou Nantes)

Tarif :

950 € HT / personne en inter-entreprise (repas offert, boissons chaudes et froides incluses).

Des réductions peuvent s'appliquer en fonction du nombre de participants.

Sur devis en intra-entreprise.

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)

Méthodes pédagogiques :

Participation active. Alternance d'apports théoriques et d'activités (quiz, exercices pratiques, travaux dirigés individuels et/ou en groupes sur l'étude HACCP de l'entreprise), partages d'expériences. Utilisation de supports visuels tels que des vidéos, des images, des schémas pour renforcer les concepts abordés.

Moyens pédagogiques :

Vidéoprojecteur, Paperboard.

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.

Modalités d'évaluation de la formation :

Quiz d'évaluation des connaissances en début de formation.

Validation des connaissances par les mises en situation des participants tout au long de la formation.

Questionnaire de validation des acquis à compléter en fin de journée de formation.

Enquête de satisfaction à chaud. 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. Certificat « Préparer et animer une séquence présentielle » disponible sur demande.

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, Responsable administratif et pédagogique

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 :

En intra-entreprise : planning à définir avec le commanditaire, au moins 2 mois avant la date de formation souhaitée. Fiche de recueil des attentes / besoins des participants transmis avec la convocation.

En inter-entreprise : planning choisi parmi les prochaines sessions organisées. Plan d'accès au lieu de formation transmis avec la convocation.

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.