

HACCP

Formation initiale

PUBLIC CONCERNE

Toute personne amenée à mettre en œuvre l'HACCP.
Futur membre de l'équipe HACCP.

Pré-requis : maîtriser la lecture et l'écriture.

OBJECTIFS

Comprendre le contexte réglementaire.
Connaître les risques alimentaires.
Connaître la méthode HACCP pour la mettre en place afin d'assurer la sécurité des aliments et la satisfaction client.
Mettre en pratique une démarche HACCP.

ORGANISATION

Durée du stage : 2 jours (14 heures).

Participants : 12 maxi (seuil d'ouverture : 8).

Modalités pédagogiques :

pédagogie active basée sur des échanges avec les participants, travaux de groupe sur cas concrets adaptés aux process alimentaires, mini-audits, travaux pratiques.

Moyens pédagogiques :

documentation fournie par l'entreprise, CD-Rom, diaporama, jeux pédagogiques, mallette Glogerm.

Intervenants : Mélanie BOUCHARD, Olivier FLAMBARD, Jackie OGER.

Modalités d'évaluation : test QCM.

Formalisation à l'issue de la formation :

formation continue non certifiante.
Remise d'une attestation individuelle de compétences.

Equipements obligatoires : aucun.

Lieu du stage : CFPPA La Germinière ou en entreprise (session intra).

Délai d'accès à la formation : selon la date de prise de contact, la programmation des stages et le nombre de places disponibles.

Nous contacter.

CONTENU

Accueil

Présentation de la réglementation :

- Connaître l'évolution de la réglementation et le Paquet Hygiène.
- Obligation de résultat, de traçabilité, de réaliser des autocontrôles.
- Plan de Maîtrise Sanitaire.

HACCP :

- Connaître les 7 principes de la méthode et les 12 étapes.
- Savoir identifier les dangers et les évaluer.
- Identifier les points critiques et les surveiller.
- Apprendre à mettre en place des actions préventives et correctives efficaces.
- Savoir évaluer son système qualité : audit, traitement des non conformités et réclamations...
- Savoir établir et gérer la documentation : composition du dossier PMS et archivage des enregistrements.

Etudes de cas concrets :

- Mise en application dans l'entreprise des participants OU
- Mise en application dans une entreprise support.

Bilan.

TARIFS

Nous consulter.

Rémunération et financement : selon votre statut, vous pouvez bénéficier d'une rémunération et d'une prise en charge financière des frais pédagogiques.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

CFPPA La Germinière – 72 700 ROUILLON

Tél. : **02.43.47.07.54**

Contacts :

Valérie TOULIN : valerie.toulin@educagri.fr

Laure PROVENCE : laure.provence@educagri.fr

cfppa.rouillon@educagri.fr

<https://www.agrocampus-lagerminiere.fr>



CFPPA La Germinière

Membre de :