



AgroCampus
CFPPA La Germinière 72700 Rouillon

Secrétariat : 02 43 47 07 54

www.agrocampus-lagerminiere.fr

Valérie Toulin : valerie.toulin@educagri.fr

Laure Provence : laure.provence@educagri.fr

HACCP

PUBLIC

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

PRÉREQUIS : maîtriser la lecture et l'écriture en français.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

CONTENU

- **Accueil.**
- **Présentation de la réglementation** : l'évolution de la réglementation et le Paquet Hygiène • Obligation de résultat, de traçabilité, de réaliser des autocontrôles • Plan de Maîtrise Sanitaire.
- **HACCP** : les 7 principes de la méthode et les 12 étapes • Identification des dangers pour les évaluer • Identification des points critiques et leur surveillance • Apprentissage et mise en place des actions préventives et correctives efficaces • Evaluation de son système qualité : audit, traitement des non conformités et réclamations... • Etablissement et gestion de la documentation : composition du dossier PMS et archivage des enregistrements.
- **Études de cas concrets** : mise en application dans l'entreprise des participants OU dans une entreprise support.
- **Bilan et évaluation.**

ORGANISATION

Durée : 2 jours (14 heures) • **Participants** : 8 à 12 personnes.

Modalités pédagogiques : pédagogie active basée sur des échanges. Travaux de groupes 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.

Modalités d'évaluation : tests écrits (QCM).

Formalisation à l'issue de la formation : formation continue non certifiante. Remise d'une attestation individuelle de compétences.

Lieu : CFPPA La Germinière ou en entreprise (session intra), formation en présentiel.

Délai d'accès à la formation : selon la date de prise de contact, la programmation des sessions et le nombre de places disponibles. Voir QR Code ci-dessous.

TARIFS

Selon votre statut, vous pouvez bénéficier d'une rémunération et d'une prise en charge financière des frais pédagogiques. Nous consulter.

HANDICAP

Toute l'équipe dont un référent handicap est à votre écoute pour mettre en œuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation. Le centre est accessible au PMR.



95,2 %
des apprenants satisfaits
par la formation et
l'accueil au sein du CFPPA



Règlement intérieur et Conditions Générales de Vente sur www.agrocampus-lagerminiere.fr