



MAÎTRISER LE HACCP

Formation initiale

2 jours (14 heures)

PUBLIC

- Tous les salariés voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP dans le cadre de leur secteur d'activité :
 - ✓ *Restauration, cuisine collective*
 - ✓ *Industrie agro-alimentaire (ouvrier qualifié, responsable de production, contrôleur et technicien qualité, ...)*
 - ✓ *Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, ...)*

PRÉREQUIS

- Avoir suivi un stage de formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

EFFECTIF

- De 4 à 10 participants

INTERVENANTS

- Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

PÉDAGOGIE

- Apports théoriques
- Ateliers pédagogiques personnalisés

LIVRABLES

- Livret de formation

NOS TARIFS

- | | |
|--------------------|----------------|
| ▪ Interentreprises | 250,00 € |
| ▪ Intra-entreprise | Nous consulter |

OBJECTIFS

- Être capable d'organiser et de gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes concernant la réglementation et permettant la satisfaction du client.

COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître la réglementation et les documents incontournables à utiliser pour son activité et maîtriser les dangers liés à son activité
- Être capable d'appliquer les bonnes méthodes et techniques professionnelles
- Être capable de créer ou de mettre à jour les procédures basées sur le HACCP
- Être capable de comprendre les résultats d'analyses microbiologiques

MODE D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation réalisée tout au long de la formation au travers d'une grille individuelle.

VALIDATION

- Une attestation de fin de formation validant les acquis des participants est délivrée par le dispensateur de la formation.

VALIDITÉ DE LA FORMATION

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



MAÎTRISER LE HACCP

Formation initiale

2 jours (14 heures)

PROGRAMME

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION, LE CODE D'USAGE ET LA NORMALISATION

- Connaître les documents incontournables
- Connaître le glossaire du HACCP
- L'implication des ressources humaines
- Acquérir les méthodes et techniques professionnelles

ÊTRE CAPABLE D'APPLIQUER LES PRINCIPES ET LA MÉTHODE HACCP

- Connaître et appliquer les 7 principes
- Connaître et appliquer les 12 étapes de la méthode
- Appréhender la combinaison des mesures de maîtrise

ÊTRE CAPABLE DE DÉTERMINER DES DLC ET DES DLUO

- Être capable de fixer des valeurs cibles
- Être capable de choisir un protocole expérimental
- Comprendre les résultats d'analyses microbiologiques

ÊTRE CAPABLE DE RÉDIGER ET DE METTRE EN PLACE UNE PROCÉDURE D'HYGIÈNE

- L'approche processus d'un système de management
- Choix des enregistrements
- Révision et amélioration de la procédure

Pour les modalités et délais d'accès à cette formation, contactez-nous :



Standard : 02 62 02 67 20

Réunion : dck.contact@gmail.com
 Web : <https://www.dck-formation.re>



DCK Conseil et Formation
 Siège social : 10, lotissement
 Canabady 1 - 97410 Saint-Pierre
 Siret : 533 569 745 00052



- Du lundi au jeudi De 08h00 à 12h00 et 13h30 à 16h30
- Le vendredi De 08h00 à 12h00 et 13h30 à 15h30

Formation en intra-entreprise

Du « sur-mesure », la garantie d'un contenu personnalisé

Les **dates** et **lieux** de formation sont définis ensemble pour s'adapter à votre organisation de travail.

Le **programme** peut être **adapté** à votre contexte et modifié en fonction de vos attentes.

Cette formation peut être réalisée **dans vos locaux** ou en dehors si vous ne disposez pas de salle adaptée.

Formation en interentreprises

Un calendrier des formations mis à disposition de votre personnel

Vous pouvez **planifier** la formation voulue à partir d'un calendrier existant qui vous propose plusieurs dates.

Selon la **disponibilité** de vos collaborateurs.

Un mode de formation qui facilite le **partage d'expérience** entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Suivi et appréciation des résultats

- Feuilles de présences signées par les stagiaires et l'intervenant par demi-journée
- Évaluation formative ou certificative en fin de formation
- Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- Remise du questionnaire de satisfaction à chaud

Organisation

Modalité	<input checked="" type="checkbox"/> Formation en présentiel
	<input type="checkbox"/> Formation en E-learning
Rythme	<input checked="" type="checkbox"/> En continu
	<input checked="" type="checkbox"/> En discontinu
Horaires	À définir ensemble

Contactez votre référente : Patricia De Coninck au 0693 90 16 04

Cette formation est accessible :

