

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

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Réunion : dck.contact@gmail.com

Mayotte : dck.mayotte@gmail.com

Web : <https://www.dck-formation.re>



OBJECTIFS

- Être capable d'organiser et de gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de 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



MAÎTRISER LE HACCP

Recyclage

1 jour (7 heures)

PUBLIC

- Tous les salariés mettant en place la méthode HACCP

PRÉREQUIS

- Connaître la réglementation et 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

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Réunion : dck.contact@gmail.com

Mayotte : dck.mayotte@gmail.com

Web : <https://www.dck-formation.re>



OBJECTIFS

- Mettre à jour les connaissances du personnel.
- Être capable d'organiser et de gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de 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

Recyclage

1 jour (7 heures)

PROGRAMME

RAPPELS SUR 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

RAPPELS SUR 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

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