



Programme

## LA METHODE HACCP

*Présentiel*

*1 JOUR (7h en continu)*

### FINALITE

Etre capable de travailler dans un établissement de restauration en respectant les protocoles d'hygiène alimentaire.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES OPERATIONNELS

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

### PUBLIC VISE

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole ...

### PRE REQUIS

Aucun

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

**Moyens matériels :**

- Power point

**Méthodes pédagogiques :**

- Alternance théorie et cas pratiques
- Support pédagogique remis aux participants

### MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

Modalités de suivi : Feuilles d'émargement, certificat de réalisation, attestation de fin de formation.

Modalité d'évaluation des stagiaires : questionnaire en début et en fin de formation

Modalités d'évaluation du formateur et de la formation : fiches d'évaluation à chaud



## PROGRAMME

### JOUR 1 Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP

#### L'HYGIENE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
- A qui s'appliquent ces règles.

#### LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

- Le principe du « Codex Alimentarius ».
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

#### LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

- Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
- Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

#### LES MOYENS DE MAITRISE

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
- Comment éviter les contaminations.
- Comment éviter les multiplications.

#### PRESENTATION DE L'HACCP

- Définition de la méthode HACCP.
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

#### LES SEPT PRINCIPES

- Détail et explication des 7 principes.

## MODALITES

Date : nous contacter

Durée : 1 jour de formation soit 7h

Lieu : à Fontenilles ou en intra

Nombre de stagiaires : 6 à 10 participants maximum

## INTERVENANT

Formateur spécialisé



Programme

## CONTACT

PRO.LEARNING

Nathalie CHAVE - Chargée de mission formation

☎ 05.34.41.38.87      Mail : [formation@pro-learning.fr](mailto:formation@pro-learning.fr)