

Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP

Formation de 2 journées pour apprendre à maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et mettre en place un plan HACCP. Les participants découvrent les dangers alimentaires, les bonnes pratiques d'hygiène, les principes de l'HACCP, et apprennent à identifier les points critiques dans leur activité. Une étude de cas pratique permet d'appliquer les connaissances. La formation se termine par une évaluation des acquis.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Personnel de cuisine, chefs d'équipe, responsables qualité, salariés en contact avec les denrées alimentaires

Prérequis

- Maîtriser la langue française à l'oral et l'écrit

Accessibilité et délais d'accès

EUREKA met en place des actions de formation directement au sein des entreprises.

De fait, si des personnes en situation de handicap souhaitent bénéficier de ces actions d'enseignement, l'employeur est tenu d'organiser l'accès à une salle adaptée pour la participation de la personne à la session de formation et de mettre à disposition les équipements nécessaires au déroulement de cette formation.

Dans le cas d'une sollicitation directe par une personne en situation de handicap, il est possible de nous contacter pour que nous étudions les possibilités d'adaptations ou que nous orientions la personne vers un réseau de référent qui pourra prendre en charge cette demande.

Le nombre de participant à cette formation est compris entre 2 et 15 stagiaires.

Le délai d'accès pour cette formation est de 1 semaine

Qualité et indicateurs de résultats

Le taux de satisfaction de nos apprenants sur la formation Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP est de 98%

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes de l'HACCP
- Savoir identifier les dangers alimentaires
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer les procédures de maîtrise des points critiques (CCP)

Contenu de la formation

- Introduction à l'HACCP
 - Historique et origine du système HACCP
 - Pourquoi une telle démarche ? (sécurité alimentaire, réglementation)
 - La réglementation en vigueur (Paquet Hygiène, Règlement CE 852/2004)
- Les dangers alimentaires
 - Dangers biologiques (bactéries, virus, parasites)
 - Dangers chimiques (résidus de pesticides, additifs...)
 - Dangers physiques (verre, métal, bois...)
- Les 7 principes de l'HACCP
 - Analyse des dangers
 - Détermination des points critiques (CCP)

EUREKA

135 impasse du Chasselas
83210 La Farlède
Email : sbru@eureka-competences.fr
Tel : +33955779086



- Définition des limites critiques
- Surveillance des CCP
- Actions correctives
- Vérification
- Archivage et documentation
- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène des locaux et du matériel
 - Gestion des températures
 - Nettoyage/désinfection
 - Gestion des déchets

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Nos formateurs ont une solide expérience professionnelle dans le domaine enseigné, de l'encadrement de groupe et de la formation professionnelle. Titulaires des diplômes/titres/certificats requis.

Au-delà de l'expérience et des compétences requises, nos formateurs sont régulièrement formés.

Moyens pédagogiques et techniques

- Supports de formation fournis aux stagiaires (présentations, fiches techniques, documents de synthèse)
- Matériel pédagogique adapté vidéoprojecteur, paperboard, tableau blanc, ordinateurs ou tablettes si nécessaire
- Outils interactifs, études de cas, mises en situation, quiz, jeux pédagogiques, plateformes numériques

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- Suivi pédagogique assuré tout au long de la formation par l'équipe de formateurs (présence, participation, progression)
- Évaluation des acquis via des questionnaires, des études de cas, des mises en situation ou des exercices pratiques adaptés aux objectifs de la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation mentionnant la nature, la durée et les résultats obtenus (le cas échéant)
- Questionnaire de satisfaction à chaud rempli par les stagiaires pour évaluer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs
- Évaluation à froid pour mesurer la mise en application sur le terrain et l'impact professionnel

Prix : Tarif sur devis selon durée et catégorie(s) choisie(s) disponible(s) sur simple demande

À : formation@eureka-competences.fr ou au 09 55 77 90 86