



## HYGIENE ALIMENTAIRE | LA MÉTHODE HACCP

### OBJECTIFS | Analyser les dangers, définir les mesures préventives

- Se conformer à la réglementation en vigueur
- Réduire les coûts de la non qualité
- Répondre aux exigences qualitatives des clients

### PROGRAMME |

- Présentation de la méthode HACCP
  - Objectifs et enjeux
  - Principes de bases de l'HACCP
- Vocabulaire et terminologie spécifique
- 7 principes d'action de l'HACCP
- Préalables à l'application du plan HACCP
- Application de la méthode à son système HACCP
  - Exercices pratiques
  - Rédaction du plan HACCP

### PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Professionnels de l'alimentation
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

### INTERVENANT |

- La formation est assurée par un formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'hygiène (restauration collective, produits frais...)

### MODALITES D'EVALUATION |

- Evaluation par le formateur : mise en situation de vente (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

### MODALITES | \*

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- Participation à des mises en situations et échanges

\* CONTENU | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.