

HYGIENE ALIMENTAIRE

METTRE EN ŒUVRE LA METHODE HACCP DANS SON ACTIVITE

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
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation par le formateur : mise en situation et reformulation

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...)

MODALITÉS *

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Méthodes : apports théoriques, échanges, mises en situation.
- Supports remis : documents pédagogiques et techniques

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



ZA de Kerannou - 29250 Saint Pol de Léon



contact@fedr.fr



02 98 15 81 15



fedr.fr

SARL capital de 8000€ - Siret 499 456 473 00010 - Organisme de Formation N°53 29 08206 29 déclaré auprès de la préfecture de Bretagne