



Comprendre et mettre en place la démarche HACCP.



Objectifs

Situer les principes du HACCP dans l'environnement réglementaire et qualité ;
Pratiquer la méthode HACCP, afin de la mettre en application dans son entreprise.



Programme

- Identifier les acquis et les attentes des participants.
- Rappel de l'évolution de la législation : la sécurité alimentaire au travers des textes réglementaires
- Le plan de maîtrise sanitaire, la méthodologie HACCP : les 7 principes

La méthode HACCP - les douze étapes de la séquence logique :

Développement d'une action HACCP - en particulier seront développés :

les notions de dangers (types de dangers, seuil) ;

les mesures de maîtrise et leur validation.

Les CCP, PRPo et/ou CP ;

Les modes de surveillance de l'application des mesures de maîtrise ;

Documentation (plan HACCP) ;

Les outils de vérification de bon fonctionnement du système HACCP et de son amélioration.

Entraînement à l'application pratique de la méthode : Exemples concrets, parallèles avec les activités des entreprises des stagiaires.

Les stagiaires appliquent avec l'animateur la méthode et ses étapes de façon progressive à partir d'un schéma de fabrication de produits de la Halle

Technologique. (Famille de produits fabriqués, étapes du process, dangers pris en compte, etc) ;

L'analyse par les acteurs de leurs pratiques et définition le cas échéant d'un plan d'actions ;

Entraînement à l'application pratique de la méthode : Exemples concrets, parallèles avec les activités des entreprises des stagiaires.

Les stagiaires appliquent avec l'animateur la méthode et ses étapes de façon progressive à partir d'un schéma de fabrication de produits de la Halle

Technologique. (Famille de produits fabriqués, étapes du process, dangers pris en compte, etc) ;

L'analyse par les acteurs de leurs pratiques et définition le cas échéant d'un plan d'actions ;

Evaluation et mode de validation des acquis

- ✓ Plusieurs exercices au cours de la formation permettront d'évaluer la mise en pratique des apports de formation
- ☐ Diplômant
- ☑ Certifiant

En fin de formation vous recevrez :

- Une attestation de formation mentionnant les compétences acquises.
- Un certificat de réalisation
- LE certificat HACCP

Durée et rythme

21 heures - 1 session par an

Période : Selon les demandes

- ☑ En semaine
- ☑ En journée
- ☑ Temps plein
- ☐ Week-end
- ☐ En soirée
- ☐ Temps partiel

Pré-requis

Aucun

Public concerné

Grand public,
Professionnels souhaitant transformer ses produits.

Formateur

Intervenant extérieur

Modalités pédagogiques & méthodes

- ☑ En présentiel
- ☑ En salle
- ☐ Sur chantier
- ☐ A distance
- ☐ Synchrones
- ☐ Asynchrone

• Formation dans nos locaux

• Les formateurs privilégient les échanges avec les participants et l'individualisation

• Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs

• Cours en face à face

Rémunération et financement

Rémunération : Non prévu

Financements :

- **Compte Personnel de Formation (CPF) : NON**
- **Autre sources de financements possibles en fonction de votre statut.** Contactez-nous.

Tarifs

22,00€ de l'heure soit 462,00€ HT les 3 jours

Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.

Indicateurs de résultats

Pas de session en 2021 / 2022

Taux de satisfaction 2021 / 2022 :

- Participants : Aucune session

Comprendre et mettre en place la démarche HACCP.

Modalités et délai d'accès

Inscription toute l'année sans délai .

Etapes d'inscription à cette formation :

- 1- Contacter la référente administrative au 03.84.58.49.62 pour obtenir les prochaines dates, le bulletin d'inscription et pour répondre à vos questions.
- 2- Retourner le bulletin d'inscription complété pour obtenir le devis + le contrat de formation (ou la convention si vous êtes une entreprise).
- 3- Finaliser l'inscription en retournant le devis et le contrat/la convention signé/e.



Accueil des personnes en situation de handicap

Vous souhaitez savoir si votre handicap est compatible avec cette formation ou si des aménagements sont possibles ?
Prenez RDV avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

**Référente handicap : PERRIN Nadia -
03.84.58.49.62 - nadia.perrin@educagri.fr**



Contact référente administrative

BOUDELH Laura - 03.84.58.49.62
laura.boudelh@educagri.fr

Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h
Parking visiteurs sur le parking du gymnase Monceau
Restauration collective possible - Tarif : Nous consulter
Pas d'hébergement possible

