



## Conseil et formation

# Formation HACCP DISPENSE EN INTRA-ENTREPRISE -SUR SITE-

### OBJECTIF



Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire  
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène HACCP  
Comprendre l'importance du danger allergène  
Savoir évaluer objectivement les dangers allergène  
Pouvoir mettre en place une politique d'étiquetage appropriée

### Public

Métier de bouche, restauration, agroalimentaire  
Responsable qualité  
Personnel d'encadrement

### Organisation

14 heures de cours sur 2 journées en entreprise (Formation individuel ou par groupe de 6 max)

**Tarif** : 590 € (Possibilité prise en charge OPCA de Formation, Compte formation.....)  
Étude personnalisée

**Délais d'accès** : de septembre 2019 à septembre 2021

### Modalités d'évaluation :

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire  
Questions de connaissance

# Programme de Formation

## Moyens pédagogiques

Notre méthode pédagogique est active et participative.

Basées sur des exemples concrets et des expériences personnelles de notre formateur. Notre équipe de formateurs sera mise à votre service pour leur expertise, leur expérience et répondra au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourriez être confronté.

Méthode HACCP sur diaporama via Power point, Quiz de connaissance, Capsule Vidéo, Carte Mentale, Jeux rôle  
Remise d'une documentation sur clés USB.

Remise Attestation de Formation avec validations des acquis

Pre requis : Aucun

## Contenu de la formation : Hygiène HACCP

Les enjeux de la sécurité alimentaire:

### 1. Pour le consommateur, pour le professionnel, les organismes de contrôles

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
  - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

### 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène / Risques pour le consommateur

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
  - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
  - la sécurité alimentaire par la méthode HACCP
  - la méthode des 5 M

### 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

### 4. L'Hygiène du personnel

- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
  - Les durées de vie des aliments DLC, DLUO
  - Les procédures de congélation / décongélation
  - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks



**Contact** : POUR TOUT RENSEIGNEMENT

**07,69,78,60,93 / [lcrestoconsult@gmail.com](mailto:lcrestoconsult@gmail.com)**  
***Demander Cédric***