

UNE FORMATION HACCP (H)

VOTRE FORMATRICE : NOM DU FORMATEUR

Les délais et modalités de réponses : de 48h00 à 72h00 suivant votre prise de contact. À votre convenance, lors d'une prise rendez-vous téléphonique ou physique afin de clarifier votre demande.

Cela nous permettra d'analyser précisément votre demande et de vous expliquer au mieux notre champ d'intervention.

Les délais d'accession à la formation seront dans la continuité de l'analyse de vos besoins et de vos attentes, fixés en fonction.

DURÉE DE LA FORMATION : Sur devis en fonction du niveau de l'apprenant.

FORMAT : Présentiel ou distanciel, le nombre maximum de participants est fixé à 12 personnes.

Nos formations sont accessibles à tous et dans le cas d'une personne souffrant de handicap, merci de nous contacter par téléphone au 06 15 18 79 18 ou par mail aux coordonnées suivantes : contact@nm-agence.com.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Tout professionnel exerçant une activité dans :

- La restauration commerciale ou collective
- L'industrie agroalimentaire
- Les métiers de la distribution alimentaire
- Les activités de transformation et préparation de denrées alimentaires

Prérequis : Aucune connaissance spécifique n'est requise.

OBJECTIFS

Objectif général :

Maîtriser les principes de la méthode HACCP pour garantir la sécurité alimentaire et respecter la réglementation en vigueur.

Vous apprendrez à :

- **Comprendre le cadre réglementaire et les obligations en matière d'hygiène alimentaire.**
- **Identifier les dangers liés à la chaîne alimentaire et les points critiques de contrôle (CCP).**
- **Élaborer et mettre en place un plan HACCP adapté à votre activité.**
- **Assurer le suivi et la traçabilité des procédures de sécurité alimentaire.**

COMMENT ÇA MARCHE ?

- **Un programme sur-mesure en fonction de vos besoins professionnels.**
- **Des mises en situation basées sur des cas concrets rencontrés dans le secteur alimentaire.**
- **Des résultats mesurables grâce à des exercices pratiques et des évaluations régulières.**

PROGRAMME DE FORMATION HACCP

1. Introduction aux obligations réglementaires en matière de sécurité alimentaire

Objectif : *Comprendre le cadre légal et les responsabilités en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.*

Thèmes abordés :

- *Présentation de la réglementation européenne et française en matière d'hygiène alimentaire.*
- *Obligations des professionnels concernant la traçabilité et la sécurité des aliments.*
- *Sanctions en cas de non-respect des normes HACCP.*

2. Identification des dangers et analyse des risques

Objectif : *Apprendre à identifier les dangers et évaluer les risques à chaque étape de la chaîne alimentaire.*

Notions couvertes :

- *Les dangers biologiques, chimiques et physiques.*
- *Les points critiques de contrôle (CCP) et leur suivi.*
- *Analyse des causes potentielles d'incidents.*

3. Élaboration d'un plan HACCP

Objectif : *Mettre en œuvre un plan HACCP efficace et conforme.*

Contenus :

- *Élaboration des diagrammes de fabrication et identification des étapes critiques.*
- *Mise en place des actions correctives et procédures de suivi.*
- *Enregistrement et gestion documentaire pour assurer la traçabilité.*

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

La formation est adaptée à vos besoins pour une appropriation optimale des concepts.

Méthodes pédagogiques :

- **Expositive** : présentation des principes clés de l'HACCP et des outils pratiques.
- **Participative** : échanges d'expériences et études de cas réels dans le secteur alimentaire.
- **Active** : exercices pratiques et simulations pour la mise en place de plans HACCP.

Supports numériques : *documents PDF, fiches pratiques et modèles personnalisés.*

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Les participants bénéficieront de :

- **Supports pédagogiques complets** : présentations animées par des experts en hygiène alimentaire.
- **Outils pratiques** : modèles de plans HACCP, fiches de suivi des CCP, grilles d'audit interne.
- **Un apprentissage interactif** :
 - *Simulations d'audit HACCP.*
 - *Jeux de rôle avec restitution et débriefing.*
 - *Autodiagnostic pour évaluer la compréhension des participants.*

SUIVI POST-FORMATION

Un accompagnement de 3 mois après la formation est proposé pour garantir l'application des acquis et assurer un suivi dans la mise en œuvre du plan HACCP.

FINANCEMENT : Formation financée par votre OPCO.