



Spécialiste des formations techniques industrielles

Méthode H.A.C.C.P ou l'hygiène alimentaire

METH - 04



Objectifs de la formation

- Comprendre l'environnement législatif et qualitatif des industries alimentaires et de la restauration collective
- Connaître le concept et le vocabulaire du H.A.C.C.P
- Respecter et/ou faire respecter les règles d'hygiène

Public concerné

Tout personnel exerçant dans une industrie alimentaire ou une entreprise de restauration collective

Pré-requis

Aucun

Modalités d'accès à la formation

Aucune

Lieu de formation

Dans nos locaux ou dans les locaux de l'entreprise

Durée

2 jours

Méthodes pédagogiques

- Visite préalable de l'entreprise (attentes , contexte , récolte de documents ...)
- Adaptabilité du contenu au profil des stagiaires
- Support de cours remis à chaque participant *

**possibilité de formation sur mesure avec élaboration d'un support de cours spécifique (nous consulter pour devis)*

Formalisation à l'issue de la formation

Attestation individuelle de fin de formation envoyée à l'entreprise

Programme de la formation

Théorie

Présentation du cadre législatif

- référentiels
- normes

Le HACCP

- historique
- définitions
- intérêts de la méthode
- historique
- définitions
- intérêts de la méthode
- principe de base et principales étapes
- vocabulaire

-
- risques , dangers , gravité ...
 - notion de plan HACCP
 - mise en oeuvre

Pratique

Etude d'un plan HACCP existant

Analyse de procédure

Elaboration d'un plan HACCP