

# HACCP

## Modalités pédagogiques

**Durée** : 14 heures, 2 jours

**Horaires** : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

**Lieu** : Voir convention

**Participants** : 1 mini – 8 max

**Dates** : Voir convention

**Niveau** : Initiation

## Présentation de la formation

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point. En français, Analyse des dangers & points critiques pour leur maîtrise) est un système reconnu à l'échelle internationale destiné à améliorer la salubrité des aliments dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. Il est fondé sur des données scientifiques et il est employé pour garantir que la préparation des produits alimentaires est réalisée en toute sécurité et salubrité.

## Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Connaître le contexte réglementaire dans votre métier
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement
- Réagir en cas de problème sanitaire
- Savoir bâtir un plan HACCP au sein de sa structure

## Public visé et Prérequis

Public visé :

Tout manipulateur de denrées alimentaires : cuisinier, serveur, préparateur de commandes, salarié de l'industrie agroalimentaire, transporteur, artisan métiers de bouche.

Prérequis :

Bonne maîtrise de la langue française.

## Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

## Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

### Jour 1

Matin

**Les aliments et risques pour le consommateur (dangers microbiens, chimiques, allergènes...)**

#### **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

- Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément
- Remise directe au consommateur final
- Vente aux professionnels (commerces de détail)
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Principes de base du " Paquet Hygiène "

Après-midi

- Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
- Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
- Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Réglementation générale en restauration commerciale
- Denrées d'origine animale
- Contrôles officiels

### Jour 2

Matin

#### **Le plan de maîtrise sanitaire**

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durées de vie des produits
- Procédures de congélation/décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks

Après-midi

#### **Les principes de l'HACCP**

- Établissement d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers
- Détermination des points critiques et des mesures préventives
- Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
- Établissement d'actions correctives
- Établissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement...)
- Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ...

## Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

### Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

### Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, petit matériel de cuisines (pinceau, emporte pièces, siphon, piston, vaisselle adapté ...)

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

## Modalités d'évaluation

**Avant la formation** : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

**Pendant la formation** : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

**En fin de formation** : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

### Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

**Après la formation** : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

## Moyens d'encadrement

Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et de la réglementation sur la restauration commerciale agréé par arrêté du le ministère de l'Intérieur depuis plus de 10 ans.

## Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

## Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à [handicap@passpro.fr](mailto:handicap@passpro.fr).