



Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP

L'hygiène au sein de l'entreprise : Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire et à qui s'appliquent ces règles.

La réglementation en application : Le principe du « Codex Alimentarius » et connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Les facteurs à risque alimentaire : Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M ») et connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

Les moyens de maîtrise : Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène, comment éviter les contaminations et comment éviter les multiplications.

Présentation de l'HACCP : Définition de la méthode HACCP et comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

Les sept principes : Détail et explication des 7 principes.

Plan de travail en 12 étapes :

Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.

Approfondissement et application de la méthode HACCP

Mise en application (Étude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP

Équipe HACCP et la description de votre production :

Comment constituer une équipe HACCP et description et utilisation du ou (des) produit(s).

Les diagrammes de fabrication : Élaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication et vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

Analyse des risques : Procéder à l'analyse des risques, identifier et classer les Points Critiques (PC), définir les PrPo et établir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

Création des documents d'enregistrement : Création de documents d'enregistrements, plan de nettoyage et désinfection, et Planning de nettoyage et désinfection.

Mise à jour le 01/12/2022

Règles d'hygiène - Méthode HACCP

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.

Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique

PREREQUIS :

- Aucun..

PUBLIC CONCERNE :

- Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Formation accessible en ligne
- Supports pédagogiques et techniques
- Documentations
- Études de cas concret
- Support multimédia (ex : module d'e-learning)
- Application Zoom / Teams

LIEUX, MODALITES :

- Inter
- Intra
- Les modules peuvent se dérouler sur le lieu de travail, à distance, ou un mixte des deux.

EFFECTIF PAR SESSION :

- Groupe de 4, Groupe de 6, Groupe de 8, Groupe de 10 et +
- Formation individuelle.



MATERIEL :

- Ordinateur portable équipé d'une webcam,
- Une connexion internet.
- L'application Zoom installée sur votre ordinateur

SUIVI D'ÉVALUATION :

- Rapports
- Compte-Rendu
- Feuilles de présence émargées par les stagiaires
- Attestation de fin de stage
- QCM
- Test
- Exercices
- Mise en situation
- Questionnaire d'évaluation de la formation

INTERVENANTS :

- Ilyo Touch Formations travaille avec un réseau de formateurs indépendants, identifiés et experts dans leur domaine de compétences et qui ont une vraie volonté de transmettre tous les outils dont vous aurez besoin au quotidien.



COUT DE LA FORMATION

Le coût de la formation est défini en fonction du stage, de la durée, et des objectifs définis avec l'apprenant. Le cout est également défini en fonction que nos formations soient dispensées en intra (chez le client), ou en formation Mixte (présentiel et FOAD), uniquement en FOAD, mais aussi la qualification de nos formateurs et du lieu de la formation.

Que ce soit en présentiel ou à distance, notre approche de la formation s'appuie sur une pédagogie pratique et personnalisée, chaque formateur adapte systématiquement sa prestation aux réalités des métiers des apprenants.

Systématiquement par le biais d'un entretien personnalisé le formateur cible les prérequis, les objectifs en amont afin de réduire le temps de découverte des besoins et ainsi être opérationnel dès le démarrage de la formation. Les programmes de formation présents sur le site internet servent de base, ils sont réadaptés aux besoins. Nos formateurs sont sélectionnés sur 6 critères :

- L'expérience
- Les qualifications
- La pédagogie
- La disponibilité
- Le choix des supports pédagogiques
- L'adéquation entre le parcours du formateur et les besoins de l'apprenant

FORMATION SUR MESURE

Selon votre besoin et le programme sur mesure dédié à votre formation vous avez la possibilité de choisir le type d'apprentissage qui vous convient le mieux :

En face à face

Une formation ciblée et individualisée qui permet d'optimiser l'apprentissage. Le professeur est à l'entière disposition du participant, pour un cours à 100% sur mesure afin de progresser plus rapidement. Le professeur utilise autant que possible les documents professionnels du participant.

En groupe

Les apprenants profitent d'un professeur pour répondre de la façon la plus efficace à leurs besoins, mettre l'accent sur leur potentiel.

