Mettre en oeuvre l'HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène

Durée : 2 jours soit 14 h **Tarif :** 800 € HT

Réf : P0522

Points forts : Pédagogie interactive favorisant l'assimilation des connaissances

Objectifs

- Connaître l'environnement réglementaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire : « le Paquet Hygiène »
- Être capable de mettre en œuvre, dans son établissement, les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Programme

▶ **Appréhender l'environnement de la sécurité alimentaire**

- La sécurité alimentaire : historique
- Le petit monde des microbes
- Organisation et principes des règlementations

▶ **Connaître et comprendre les principes de l'hygiène**

- Hygiène, les grands principes
- Les facteurs à risque alimentaire
- Les moyens de maîtrise

▶ **Connaître et mettre en œuvre la méthode HACCP**

- La méthode HACCP
  - Présentation de la méthodologie
  - Méthodologie d'utilisation de l'HACCP
    - Recherche des points critiques
    - Origines des dangers
    - Les facteurs de risques
    - Les moyens de prévention
    - Les moyens de surveillance
- La méthode HACCP : Mise en pratique et exemples

Démarche pédagogique

Formation interactive entre le formateur et les participants.
Progression pédagogique développée par l'apport de théories, d'exemples et d'exercices individuels ou en groupes.
Illustration des connaissances à acquérir par des cas concrets.
Formateur sélectionné par le CEPPIC pour ses compétences techniques et son expérience significative, tant sur le sujet traité qu'en matière de pédagogie.

Public

Toute personne impliquée dans la mise en œuvre des moyens de maîtrise de la sécurité alimentaire.
Groupe de 12 personnes maximum.

Prérequis

Pas d'exigence spécifique.

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis tout au long de la formation avec des exercices pratiques et des quizz.
Chaque participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

5 453 personnes formées en 2022

Dates de session

Nous consulter

194, rue de la Ronce
76230 ISNEAUVILLE

www.ceppic.fr

Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise

CONTACT
Sandrine HERLEN
02.35.59.44.12
sandrine.herlen@ceppic.fr