

Mise à jour le : 25/05/2021

## MISE EN OEUVRE

### Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre l'étude HACCP

Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et savoir les appliquer en entreprise

### Public :

Salarié de l'entreprise occupant le poste de :

- Toute personne travaillant dans les locaux de manipulation, transformation et entreposage de denrées alimentaires

### Pré requis :

- Pas de pré requis demandé

### Durée et Lieu :

- 3.5 heures
- Salle de formation

### Accessibilité

- AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations

### Modalité d'évaluation :

- L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

***Ce programme permet à votre établissement de renforcer la compétence de votre personnel afin de diffuser, consulter et de retrouver facilement vos documents***

### L'OUTIL HACCP :

- Rappel des 7 principes
- Rappel des 12 étapes
- Exemples et cas concrets des CCP et PRPO de l'établissement.
- Mise en pratique du suivi des CCP et PRPO de l'établissement

**Cette formation sera enrichie des informations recueillies lors de l'audit documentaire préalable de l'établissement, s'il a eu lieu.**

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exemples concrets de leur environnement de travail. Un livret sera remis à la fin de la formation à chaque participant reprenant tous les thèmes abordés.

### Matériel :

Vidéo, Paperboard,

### Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats

L'évaluation de la qualité de formation se fera à la fin de la formation au travers d'un questionnaire de satisfaction renseigné à l'issue de la formation par les participants.