

PROGRAMME

Référence : HQAII4017

Mise à jour le : 23/03/2022

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

Objectifs :

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

- ☉ Comprendre la réglementation en vigueur
- ☉ 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 prérequis demandé

Durée et Lieu :

- ☉ 7 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.

L'OUTIL HACCP

- ☉ Rappel réglementaire et historique de l'étude HACCP
- ☉ Rappel des 7 principes
- ☉ Rappel des 12 étapes
- ☉ Intégration de l'approche ISO 22000 et définitions (PRP, PRPO, CCP)
- ☉ Le suivi documentaire et la surveillance
- ☉ Exemples et cas concrets d'élaboration d'un diagramme de fabrication
- ☉ Exemples et cas concrets de CCP et PRPO de l'établissement.
- ☉ Mise en pratique du suivi des CCP et PRPO de l'établissement

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices et des travaux pratiques. 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 tout au long de la formation par des exercices de mise en pratique liés directement aux différents thèmes abordés durant la formation ainsi qu'à la fin de la formation au travers de deux questionnaires (Stagiaires et Formateur) renseignés à l'issue de la formation par les participants.