



PROGRAMME HACCP

FORMATION HACCP: SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2 JOURS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MAÎTRISER LES PRINCIPES HACCP



TARIF

290 € HT

VOTRE FORMATEUR

Sébastien Farcage

Formateur

contact@atlasleaderfood.fr

0695270503

Maîtrisez les principes essentiels de la méthode HACCP et renforcez la sécurité alimentaire au sein de votre établissement.

Cette formation opérationnelle de 14 heures permet d'identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques, de repérer les points critiques de contrôle et de construire des mesures de prévention adaptées. À travers des apports structurés, des études de cas et des exercices pratiques, les participants apprennent à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, prévenir les contaminations et améliorer durablement leurs procédures.

Une formation concrète destinée aux professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire souhaitant sécuriser leurs pratiques et mieux répondre aux exigences réglementaires.

Action de formation professionnelle non certifiante.



PROGRAMME HACCP

FORMATION HACCP: SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2 JOURS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MAÎTRISER LES PRINCIPES HACCP

PUBLIC CONCERNÉ

- Cette formation s'adresse aux professionnels participant à la préparation, à la manipulation, au stockage, à la production ou au service de denrées alimentaires, notamment :
 - Gérants et responsables d'établissements de restauration.
 - Managers, responsables d'équipe et chefs de service.
 - Cuisiniers, aides de cuisine et employés polyvalents.
 - Salariés de la restauration commerciale, rapide ou collective.
 - Responsables qualité, hygiène ou sécurité alimentaire.
 - Personnel des entreprises agroalimentaires et des métiers de bouche.
 - Personnes en reconversion ou prenant de nouvelles fonctions dans le secteur alimentaire.

La formation peut être adaptée aux activités, aux responsabilités et au niveau d'expérience des participants.

PRÉREQUIS

Aucun diplôme ni niveau de qualification n'est exigé.

Une expérience dans la restauration, la manipulation de denrées alimentaires ou le secteur agroalimentaire est recommandée, sans être obligatoire.

Une compréhension suffisante du français oral et écrit est nécessaire pour suivre les consignes, participer aux activités et réaliser les évaluations. Les besoins d'adaptation sont étudiés avant l'entrée en formation.



PROGRAMME HACCP

FORMATION HACCP: SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2 JOURS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MAÎTRISER LES PRINCIPES HACCP

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- À l'issue de la formation, le participant sera capable de : Expliquer les principes fondamentaux de la méthode HACCP et leur rôle dans la sécurité alimentaire.
- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques associés à une activité alimentaire.
- Analyser les étapes d'un processus afin de repérer les points nécessitant une maîtrise particulière.
- Déterminer les points critiques de contrôle et définir des limites critiques adaptées.
- Construire des procédures de surveillance, de traçabilité et d'enregistrement.
- Définir les actions correctives à appliquer en cas de perte de maîtrise.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène afin de prévenir les contaminations et les risques sanitaires.
- Évaluer un dispositif HACCP existant et proposer des mesures d'amélioration adaptées.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Permettre aux participants de maîtriser les principes de la méthode HACCP afin d'identifier les dangers liés aux aliments, de mettre en place des mesures de maîtrise adaptées et de contribuer à l'amélioration de la sécurité alimentaire au sein de leur établissement.

COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Repérer les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques associés aux activités alimentaires.
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de prévention des contaminations.
- ✓ Analyser un processus de fabrication ou de préparation afin d'identifier les risques significatifs.
- ✓ Déterminer les points critiques de contrôle et définir leurs limites critiques.
- ✓ Mettre en œuvre des procédures de surveillance, de traçabilité et d'enregistrement.
- ✓ Définir et appliquer les actions correctives nécessaires en cas de perte de maîtrise.
- ✓ Participer à la création, à l'application et à l'actualisation d'un plan HACCP adapté à l'établissement.
- ✓ Contrôler l'efficacité des mesures mises en place et proposer des améliorations.



PROGRAMME HACCP

FORMATION HACCP: SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2 JOURS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MAÎTRISER LES PRINCIPES HACCP

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Support de formation illustré remis à chaque participant.
- Vidéoprojecteur ou écran permettant la présentation des contenus et des exemples.
- Paperboard ou tableau blanc pour les analyses collectives et la construction des diagrammes.
- Fiches pratiques sur les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP.
- Modèles de diagramme de fabrication, d'analyse des dangers, de plan de surveillance et d'enregistrement des contrôles.
- Études de cas adaptées aux activités de restauration et de production alimentaire.
- Quiz de positionnement, évaluations formatives et QCM final.
- Grille d'évaluation de l'étude de cas et documents de correction.
- Matériel et situations permettant les démonstrations et exercices pratiques prévus.
- Salle adaptée à l'effectif, aux travaux en groupe et aux éventuels besoins d'accessibilité.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

- Introduction à la réglementation HACCP
- Analyse des dangers et points critiques de contrôle
- Méthodes d'identification des risques alimentaires
- Mise en place de procédures de sécurité alimentaire
- Application des principes du système HACCP
- Techniques de surveillance des points critiques
- Documentation et gestion des enregistrements
- Stratégies d'amélioration continue
- Études de cas pratiques et exercices
- Pratiques exemplaires en hygiène alimentaire
- Interprétation des normes et législations en vigueur
- Sensibilisation au rôle et responsabilité de chacun
- Évaluation et contrôle des mesures correctives
- Discussion interactive et retour d'expérience
- Certification et conformité aux standards HACCP



PROGRAMME HACCP

FORMATION HACCP: SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2 JOURS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - MAÎTRISER LES PRINCIPES HACCP

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- a progression du participant est vérifiée tout au long de la formation au moyen de questions orales, de quiz intermédiaires, d'exercices pratiques et d'études de cas. Une évaluation finale individuelle est réalisée sous la forme d'un questionnaire de 100 questions portant sur : La réglementation et les responsabilités des professionnels.
- Les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques.
- Les bonnes pratiques d'hygiène et la prévention des contaminations.
- Les principes et les étapes de la méthode HACCP.
- L'identification des points critiques de contrôle.
- Les limites critiques, la surveillance et les actions correctives.
- La traçabilité, les enregistrements et la vérification du dispositif.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nous prenons en compte tout besoin spécifique lié à différentes situations de handicap (pédagogie, matériel, moyens techniques et humains...). Merci de nous en informer lors de votre inscription.

MODALITÉS D'ACCUEIL EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap ou ayant un besoin spécifique sont invitées à le signaler dès la demande d'inscription afin d'étudier les conditions d'accès et les adaptations nécessaires.

Le référent handicap analyse avec le participant les besoins fonctionnels liés à la formation, sans demander de diagnostic médical non nécessaire. Selon la situation, les adaptations peuvent notamment concerner :

- L'accessibilité du lieu et l'organisation de la salle.
- Les horaires, le rythme, les pauses ou le séquençage.
- La présentation et le format des supports pédagogiques.
- La reformulation des consignes et l'accompagnement individuel.
- Les activités pratiques et les modalités d'évaluation.
- L'utilisation d'aides techniques ou humaines.

Lorsque l'adaptation ne peut pas être assurée directement, le référent recherche, avec l'accord de la personne, une solution auprès d'un partenaire spécialisé ou propose une orientation adaptée.

Référent handicap : Sébastien FARCAGE

Courriel : contact@atlasleaderfood.fr