



Appliquer la méthode HACCP

Formation professionnelle continue, DIF

● Objectifs

Construire, respecter et faire évoluer leur système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
A l'issue de la formation, les participants sauront mettre en place les actions prioritaires, de surveillance et correctives afin de garantir l'application des mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

● Public concerné

Agents de maîtrise, cadres, responsables qualité, chefs de cuisine, toute personne désirant approfondir la méthode HACCP.

● Programme

● Principes et outils des démarches qualité et HACCP

- Les concepts de la qualité
- Rôle des personnels dans la démarche hygiène et sécurité alimentaire

● L'obligation réglementaire dans l'agro-alimentaire

- Le contexte réglementaire
- Les locaux, base de l'application des consignes
- Le matériel
- Les méthodes
- L'hygiène du personnel

● Récapitulatif des dangers :

- Les risques microbiologiques
- Les risques chimiques
- Les risques physiques
- Les risques allergènes

● Méthodes pédagogiques

La pédagogie est interactive et progressive, basée sur :

- Les apports théoriques synthétiques, les exemples
- Les échanges d'expériences et de pratiques, l'analyse de cas et jeux de rôles
- Les mises en situations

Salle équipée de video-projecteur, paper-board, salles informatiques.

Des supports de formation actualisés seront distribués par le formateur.

● Modalités de la formation

Durée totale : 5 jours (35 h) **Formule** : intra ou inter au sein de Sully Formation **Effectif** : 8 à 10 participants maximum.

Renseignements et inscriptions :

Pierre-Yves ARRICELLI : 04 91 94 57 48 ou 44
06 14 57 59 84

Mail : parricelli@sully-educ.fr

Prix :

2 000 € TTC (organisme de formation non soumis à TVA)