

Programme **HACCP : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS**



* CONDITIONS D'INSCRIPTION ?

- Programme ouvert au personnel soignant sans prérequis attendus

* PLUS D'INFORMATION :

Françoise MISI

06 43 18 77 98

fmisi@formationmetier.fr

Alexandra COUMELONGUE

06 87 73 66 79

aacoumelongue@formationmetier.fr

► LES OBJECTIFS

Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire (HACCP) et acquérir les moyens de maîtrise ainsi que la surveillance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

► LA FORMATION EN BREF :

| | | |
|---|--------|------------------------|
| ✳ | FORMAT | FORMATION CONTINUE |
| ⌚ | DURÉE | 14 HEURES |
| 📍 | LIEU | Sur le lieu de travail |
| 🔄 | GROUPE | 12 personnes |

▶ LE PROGRAMME DÉTAILLÉ

- L'hygiène au sein de l'entreprise
- La réglementation en application
- Les facteurs à risques alimentaires
- Les moyens de maîtrise
- Présentation de l'HACCP
- Les 7 principes de l'HACCP
- Comprendre l'HACCP en 12 étapes selon le codex alimentarius

▶ MOYEN ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'analyses, d'apports (outils, méthodes, comportements), et de débats dirigés.
- L'intégration de ces apports est vérifiée dans le cadre d'exercices, tests, mises en situations, jeux de rôles. Des mises en situation directement tirées du vécu des participants, permettent une analyse des pratiques.
- Propositions d'attitudes à adopter et de techniques à mettre en œuvre.
- Chaque stagiaire reçoit un livret pédagogique qui rassemble des différentes notions abordées lors de la formation ainsi qu'une bibliographie.
- Cette formation se veut non culpabilisante mais pragmatique et concrète.

▶ MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Feuille de présence
- Evaluation de satisfaction des stagiaires sur la qualité de la formation
- Attestation de fin de formation
- Mention sur le registre de sécurité