



FORMATION MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE HACCP

ANALYSE DES DANGERS



PUBLIC CIBLE

Toute personne/entreprise du secteur alimentaire et toute entreprise associée



MÉTIERS CONCERNÉS

Direction, responsable Qualité, encadrement et opérationnels dont l'activité peut avoir un impact sur la salubrité des aliments.



Débutant



Expérimenté

7H

de formation

8

participants

maximum par session de formation



Non éligible au FIAF



Non éligible DFPC

LIEU DE LA FORMATION

- Sur site CIPAC Formation (INTER/INTRA)

Théorie : 210 rue Gervolino, MAGENTA

Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

- Sur site(s) client (INTRA uniquement)

INTER OU INTRA ENTREPRISE

PROFIL DE L'INTERVENANT

Formation de formateur à jour
10 ans d'expérience **dans la Logistique**
Homme métier, Expert dans son domaine
Agréé DFPC, **spécialisé 333 et 344**

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable de comprendre ce qu'est la méthode HACCP : historique et définitions
- Être capable de décliner la méthode HACCP pour procéder à l'analyse des risques
- Être capable de mettre en œuvre les moyens de maîtrise associés

PRÉ-REQUIS

- Savoir lire et écrire le français.
- Être âgé de 18 ans minimum.
- Avoir de bonnes connaissances en hygiène.



LES MOYENS TECHNIQUES

L'accueil au centre de formation :

Salle climatisée, lumineuse, disposée en U. Equipée d'un tableau interactif ou d'un vidéoprojecteur, d'un tableau blanc, d'un paperboard.

Les pauses :

Cafétéria, toilettes, fontaine d'eau à disposition.

L'accueil sur site client :

Une salle adaptée pour la théorie.

MÉTHODES D'ANIMATION

- Support pédagogique stagiaires
- Questionnaires / Tests
- Etudes de cas
- Mises en situation
- Echanges de pratiques
- Retours d'expérience vidéos

MODALITÉS D'ÉVALUATION

THÉORIE :

Examen sur table : Questionnaire à Choix Multiple

PRATIQUE :

Mises en situation & Questions/Réponses

SATISFACTION CLIENT :

Fiche d'évaluation de la formation

LIVRABLES

- Bilan individuel du formateur
- Attestation individuelle de formation

TARIF(S) APPLIQUÉ(S)

- INTER Entreprise :
21 900 XPF HT/personne
- INTRA Entreprise :
Nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

Les inscriptions doivent être réalisées au plus tard 3 jours avant le début de la formation.

CONTENU DE LA FORMATION

Hygiène, HACCP et réglementaire

Rappel sur le contexte réglementaire en Nouvelle-Calédonie

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : un préalable indispensable

Les démarches qualité et les outils pour la maîtrise de la sécurité des aliments

Les étapes de la méthode HACCP

Rappel sur les dangers qui menacent les aliments

Le vocabulaire utilisé en HACCP

Les 7 principes fondamentaux de la démarche HACCP

Les 12 séquences pour l'application de la démarche HACCP

L'analyse des dangers dans votre activité

Description des étapes de fabrication

Identification des dangers et évaluation des risques

Exemples de moyens de maîtrise et enregistrements