



Programme / fiche pédagogique : formation HACCP

Version
du 29/03/2022

Public visé :

Cette formation cible tout public

Pré requis :

Aucun prérequis n'est exigé pour suivre la formation

Objectif(s) pédagogique (s)

A l'issue des différents modules ou séquences de la formation, le stagiaire sera capable de :

- A l'issue de cette formation le stagiaire sera capable de connaître les règles d'hygiène dans la restauration
- Savoir **Aliments et risques pour le consommateur**
- Comprendre **Les autres dangers potentiels**
- Savoir : **Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques**
- Savoir **Le HACCP ou la maîtrise des dangers**
- Faire **Les 7 principes de la méthode HACCP**
- Changer **La démarche HACCP en 14 étapes en détail**
- Changer **Le futur de Haccp et la norme ISO 22000**

Durée et modalité d'organisation :

La durée de notre formation est de 14 heures répartie sur 2 jours :

Lundi au Vendredi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30 selon disponibilité des places de sessions

Organisation en présentiel

Taille du groupe max : 10 stagiaires

Lieux :

19 avenue du 8 mai 1945 – 95200 Sarcelles

Méthode pédagogique : Méthode pratique et théorique

- Alternance entre théorie et exercices pratiques
- Travaux individuels et en sous-groupes
- Mises en situation
- Support de cours formation HACCP

Accessibilité :

Pour toute situation de handicap merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.

Délai d'accès :

Jusqu'à 48h avant le début du module et en fonction des places restantes pour un auto financement

Jusqu'à 15 jours avant le début du module et en fonction des places restantes pour un financement opco ou cpf

Tarifs :

1500€ POUR 2 JOURS DE FORMATION.

Déroulé / contenu de la formation :

Itinéraire pédagogique

MODULE 1 (7heures) : Connaissance de base en hygiène alimentaire

Jour 1 – Matin – De 10h30 à 12h30

Séquence 1.1 Accueil du stagiaire

Jour 1 – Après-midi – De 13h30 à 18h30

Séquence 1.2 : Aliments et risques pour le consommateur

Séance 1.2.1 : Les dangers microbiens

Séance 1.2.1.1 Microbiologie des aliments : le monde microbien, la répartition des microbes dans les aliments, les facteurs de développement des microbes.

Séance 1.2.1.2 Les dangers microbiologiques dans les aliments: les principaux pathogènes, les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), les facteurs ayant contribué à l'incident

Séquence 1.3 : Les autres dangers potentiels

Séance 1.3.1 : Les dangers chimiques

Séance 1.3.2 : Les dangers physiques

Séance 1.3.2 : Les dangers biologiques (allergènes ...)

Séquence 1.4 :Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Séance 1.4.1 :Analyse des 5 M (Manipulateur ,Matière première ,Matériel, Méthodes de travail ,Milieu)

MODULE 2 (7 heures): La Démarche HACCP en 14 Étapes

Jour 2 – Matin – De 10h30 à 12h30

Séquence 2.1 Le HACCP ou la maîtrise des dangers

Séance 2.1.1: Concrètement, qu'est-ce que la méthode Haccp?

Séance 2.1.2: Son objectif, son origine

Séance 2.1.3: Le règlement européen du paquet d'hygiène

Séance 2.1.4: Ancienne et nouvelle approche de l'hygiène alimentaire

Séquence 2.2 Les 7 principes de la méthode HACCP

Séance 2.2.1: Analyser les dangers (HA)

Séance 2.2.2: Déterminer les CCP (CCP)

Jour 2 – Après-midi – De 13h30 à 18h30

Séquence 2.3 La démarche HACCP en 14 étapes en détail

Séance 2.3.1: Définir le champ de l'étude

Séance 2.3.2:Constituer l'équipe Haccp

Séance 2.3.3: Décrire le produit

Séance 2.3.4: Définir l'utilisation attendue du produit

Séance 2.3.5: Etablir un diagramme de fabrication

Séance 2.3.6: Vérifier le diagramme de fabrication

Séance 2.3.7: Analyser les dangers potentiels

Séance 2.3.8: Définir le CCP

Séance 2.3.9: Etablir les limites critiques

Séance 2.3.10: Etablir un système de surveillance des CCP

Séance 2.3.11: Définir un plan d'actions correctives

Séance 2.3.12: Etablir les plans, procédures et l'enregistrement des données

Séance 2.3.13: Contrôler la conformité et l'efficacité

Séance 2.3.14: Re-questionner et faire évoluer le système

Séquence 2.4: Le futur de Haccp et la norme ISO 22000

Séquence 2.3 Evaluation finale

Séquence 1.9 : QCM qui portera sur l'ensemble des thèmes vu durant les journées

Séquence 2.2 QCM qui portera sur l'ensemble des thèmes vu durant les journées

Séquence 2.4 Questionnaire à chaud

Moyen d'encadrement : (Formateur) :

SAMUEL F.

2011 À 2012: Responsable restaurant Gestion salarié, achats marchandises, et gestions des stocks et hygiène

2011 À 2015 : Responsable boutique SOS2GSM

2015 A MAINTENANT : Responsable boutique et formateur

2021 : Formation de réparation de smartphones chez MFC validée par l'obtention d'un diplôme

Titulaire d'un BTS Technico-commercial et ayant suivi une formation sur le sujet le formateur sera à même à répondre à la fois à vos questions sur la partie technique de votre projet et sur la partie commerciale, créateur de plusieurs entreprises dont un restaurant le formateur a déjà été amené à former du personnel (restauration, réparateur smartphones, accueil, commercialisation, fidélisation, management d'équipe, cohésion d'équipe et gestion de conflit) sera à même à expliquer les règles d'hygiène dans la restauration.

Le formateur peut être contacté le samedi de 10h30 à 16h

Méthodes mobilisées : (Moyens pédagogiques et techniques)

- Supports de cours
- Programmes types
- Questionnaires

Moyens techniques

Vidéoprojecteur

- Ordinateur connecté à internet

Modalités de suivi et d'évaluation :

Dispositifs d'évaluation pendant la formation

- Exercices pratiques
- QCMS

Les compétences des stagiaires seront évaluées par des questionnaires permettant de reconnaître les différents **règles d'hygiène dans la restauration**