



## 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**