



HACCP

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

PF-F004 V6 25/08/2024

Une obligation pour les acteurs du secteur agroalimentaire à décrire les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions



ÉQUIPE CUISINE

En institution



14H

Soit 2 jours



HYGIÉNISTE

Assure la formation



1 150 € / JOUR

Soit 2300€ la session



RÉFÉRENT HANDICAP

Véronique Racine



PRÉ REQUIS :

Travailler en production culinaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences de la réglementation en vigueur
- Savoir mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire PMS et établir les procédures fondées sur les principes HACCP

CONTENU :

- Analyser les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Construire les outils protocoles, procédures, modes opératoires, etc., relatifs :
 - Aux bonnes pratiques d'hygiènes
 - Aux procédures fondées sur l'HACCP
 - À la traçabilité et à la gestion d'outils non conformes
- Manager une équipe dans le respect de l'hygiène alimentaire
- Savoir mettre en place ou actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS et établir les procédures fondées sur les principes HACCP

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements
- Apports théoriques
- Exercices pratiques individuel et/ou en groupe
- Partage d'expériences et réflexions

MODALITÉS :

- DÉROULEMENT : en présentiel
- ÉVALUATION : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- FIN DE FORMATION : nous vous remettons une attestation de participation et d'acquisition des connaissances / compétences.

Le programme détaillé vous sera communiqué après validation de votre inscription, conformément aux critères de l'indicateur 1 du référentiel Qualiopi.





HACCP

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



EN CONFORMITÉ AVEC LE RÉFÉRENTIEL HAS - DÉMARCHÉ QUALITÉ & GESTION DES RISQUES : APPLIQUER LES PRINCIPES D'HYGIÈNE, DE QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler sur les documents et/ou matériel internes en appui de la formation pour accompagner les équipes dans leurs montées compétences.

