



Formation :

HACCP Objectif Général : Hygiène Alimentaire

Public concerné : Toutes entreprises étant amenées à servir des produits transformés.

Pré-requis : aucun prérequis

Objectifs :

- Connaître les réglementations auxquelles vous devez répondre
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire dans votre entreprise
- Réagir en cas d'alerte
- Comprendre la méthode et le vocabulaire de l'HACCP
- Appliquer la méthode HACCP dans votre structure
- Réaliser votre plan HACCP

Programme :

- 1) La réglementation
- 2) La démarche qualité
- 3) Les dangers (chimiques, biologiques, physiques)
- 4) Organiser les auto-contrôles (Diagramme d'Ishikawa)
- 5) Application des principes de l'hygiène

Méthodes pédagogiques : Durée 2 jours soit 14 h de formation Horaires De 9h à 13h et de 14h à 17h Date(s) A définir selon la demande.

Formation associant aspects théoriques et implications pratiques. Modalités d'évaluations : L'atteinte des objectifs de formation se fera par le biais de questions / réponses durant la session.

Un certificat sera donné au client et pourra être affiché en magasin.