

# HYG09 : La méthode HACCP en hygiène et sécurité des aliments.



Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 2 jours (14h00)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

## OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Rappeler succinctement le contexte réglementaire du domaine agroalimentaire et la place de la méthode HACCP.
- ✓ Décrire la démarche de la méthode HACCP et son vocabulaire.
- ✓ Répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en place de la démarche HACCP.

## COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ Des outils, une documentation permettant la mise en œuvre de la méthode HACCP liée aux activités de sa structure.
- ✓ Une évaluation des conditions d'organisation et de fonctionnement adaptées à son activité, son établissement, son équipe.

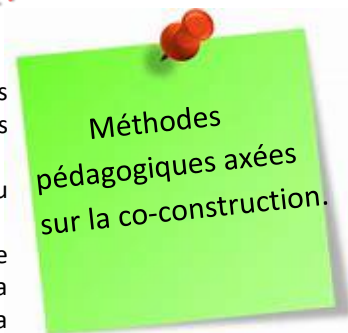
## APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Formuler simplement la démarche, les principes et le rôle de la méthode HACCP.
- ✓ Déterminer la place de la méthode HACCP par rapport aux bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Définir et mettre en pratique la méthode des 5 M.
- ✓ Identifier le rôle et les enjeux des autocontrôles mis ou à mettre en place dans son établissement.

## EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**  
*Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.*



## MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

**En cours de formation :**

- ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
- ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
- ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
- ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.

• **En fin de formation :**

- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

**CONTENU PEDAGOGIQUE :**

Le contenu des formations est régulièrement actualisé notamment pour tenir compte, le cas échéant, de nouvelles dispositions réglementaires.

- ✓ Rappel sur le PMS et les Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- ✓ Lien entre B.P.H, H.A.C.C.P. & P.M.S.
- ✓ Techniques d'organisations en liaison froide / chaude.
- ✓ Analyse des dangers et détermination des points critiques selon la méthode HACCP.
- ✓ Limite des points critiques et système de surveillance associée.
- ✓ Définition et établissement des fiches de contrôle.
  - ✓ Elaboration d'une documentation HACCP pour son établissement.

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de production. Chef de cuisine.</li> <li>• Responsable qualité.</li> <li>• Personne chargée de la mise en place et/ou du suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A définir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUCUN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 mois</li> <li>• Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.</li> </ul>

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



***Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).***

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.