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

Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 2 jours (14h00)	• 5 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nimes 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).

CONTACT : Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard
ZAC Mas des Abeilles ; 970 Rte de St Gilles ; BP 50015 ; 30023 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 04 30 70 / Courriel : lda30.serviceclient@gard.fr

Mise à jour V4 : 06/04/2023

- ✓ 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
• Responsable de production. Chef de cuisine. • Responsable qualité. • Personne chargée de la mise en place et/ou du suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire.	• A définir	• Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30	• AUCUN	• 2 mois • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

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.

CONTACT : Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard
ZAC Mas des Abeilles ; 970 Rte de St Gilles ; BP 50015 ; 30023 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 04 30 70 / Courriel : lda30.serviceclient@gard.fr