

## Plan de développement des compétences HACCP

### Public :

Cette formation s'adresse aux collectivités territoriales ayant des prérequis

CRC Formation délivrera aux stagiaires un certificat de formation précisant chaque compétence acquise durant cette période de formation.

### Objectifs :

- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✓ Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- ✓ Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique.
- ✓ Comprendre le système qualité en place au sein de sa structure.
- ✓ Découvrir la méthode HACCP et mettre en place le raisonnement de cette méthode.
- ✓ Etablir un Plan de Maîtrise sanitaire
- ✓ Connaître et reporter les informations obligatoires sur le Plan de Maîtrise Sanitaire

### Modalités de déroulement :

Formation e-learning, exercice sous forme de mise en situation, étude de cas, analyse, évaluation et questionnaire.

Durée : 14 heures

Tarif : 390 euros

Accès : Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

### Formateur :

- Monsieur BOUYSSOUX Romain
- Formateur référent
- Assistance pédagogique tout au long du cursus de formation

### Progression pédagogique :

**Module 1. / 4 heures : Aliments et risques pour le consommateur.**

Offre actualisée 2020

- ❖ Notions de danger et de risques
- ❖ Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, principaux pathogène d'origine alimentaire, Toxi-infections alimentaires collectives
- ❖ Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques.
- ❖ Mise en situation d'une insatisfaction client et savoir retransmettre les informations au responsable de l'établissement
- ❖ Connaître les produits d'hygiène alimentaire et non alimentaire
- ❖ Savoir gérer le stockage de ses produits en toute sécurité
- ❖ Connaître et respecter les règles d'hygiènes corporelles (conséquences, solutions et techniques de communication à ce sujet)

### **Module 2. / 6 heures : Les fondamentaux de la réglementation**

- ❖ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- ❖ Connaître et maîtriser les exigences réglementaires et ses obligations par rapport aux différents services officiels (DDPP, DDCSPP, DGCCRF)
- ❖ Connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire.
- ❖ Connaître les micro-organismes, virus, bactéries etc...à maîtriser en HACCP et les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les sources de contaminations, le (5 M) pour analyser les risques HACCP.
- ❖ Respecter les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.
- ❖ Comment éviter les risques sanitaires
- ❖ Assurer la traçabilité et savoir gérer la non-conformité (TIAC, Rappel de produit etc...)
- ❖ Maîtriser le GBPH
- ❖ Comprendre et savoir déclarer un établissement et savoir ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire.
- ❖ Connaître les arrêtés ministériels.
- ❖ Définition de la méthode HACCP et comprendre l'HACCP au sein de l'entreprise ainsi que les bases et les prérequis.
- ❖ Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrications de vos produits.
- ❖ Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires.

### **Module 3. / 4 heures : Le plan de maîtrise sanitaire**

Offre actualisée 2020

- ❖ Savoir créer ses documents : relevé des températures, contrôle à la réception etc...
- ❖ Réalisation étude de cas CCP et 5M (spéciale collectivité)
- ❖ Comment mettre en place le PMS et le tenir à jour
- ❖ Savoir établir ses plannings de nettoyage et de désinfection
- ❖ Savoir reporter les informations sur le PMS
- ❖ Déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement

## Méthodes pédagogiques

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation. Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

**Modalités du dispositif d'évaluation :** évaluations des acquis en fin de formation. Le stagiaire doit obtenir un minimum de 70% de bonnes réponses sur l'ensemble du test, et un minimum de 50% de bonnes réponses sur chacun des thèmes évalués.

### Contactez-nous !

[www.crc-formation.fr](http://www.crc-formation.fr)

04.94.88.58.59

[contact@crc-formation.fr](mailto:contact@crc-formation.fr)

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

Organisme de formation déclaré

N° activité : 93830543293    Accrédité DRAAF : 9303453962017

Offre actualisée 2020