FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

La methode HACCP

Le 12/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour prévenir les risques relatifs à la consommation de denrées alimentaires.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

JOUR 1

Matin :

La règlementation

- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire
- Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels DDPP DDCSPP
- Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle
- Le paquet hygiène 2006, Les arrêtés ministériels
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Comprendre comment déclarer son établissement et qu'est ce qu'un dossier d'agrément sanitaire

Après-midi :

Facteurs de risques et les moyens de maitrise

- Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination,
- les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyses de risques HACCP
  - Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures… à maîtriser en HACCP
- Les moyens de maîtrise
  - Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
  - Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maitrise des températures, l'hygiène du personnel
  - Comment éviter les risques sanitaires
  - Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit…)

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

- Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser

JOUR 2

Matin :

Les 7 principes pour préparer les 12 étapes

- Principe 1 : procéder à une analyse des dangers
- Principe 2 : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point)
- Principe 3 : fixer le ou les seuils critiques
- Principe 4 : mettre en place un système de surveillance des mesures de maîtrise des dangers aux CCP
- Principe 5 : déterminer les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'une mesure de maîtrise à un CCP donné est défaillante
- Principe 6 : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- Principe 7 : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité)

Après-midi

Savoir réaliser 1 plan HACCP

- Constituer l'équipe HACCP
- Description complète du produit.
- Utilisation attendue du produit.
- Élaboration du diagramme de fabrication.
- Vérification des diagrammes de fabrication.
- Procéder à l'analyse des risques.
- Identifier et classer les CCP.
- Établir les limites / seuils critiques CCP.
- Mettre en place un plan de surveillance et contrôle.
- . Définir un plan d'actions correctives.
- Validation et vérification du plan HACCP.
- Mise à jour du plan.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

PROGRAMME DE LA FORMATION

14 heures

PEDAGOGIE

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité :
76820087382