

## BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET METHODE HACCP EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Type de Formation INTER ENTREPRISE

BPH-HACCP-IAA-OC 001

Action de formation proposée au catalogue régional OCAPAT 2024-2027 : Coûts pédagogiques financés à 100% par OCAPAT pour les entreprises de moins de 50 salariés

### Objectifs de l'action de formation

- \* Développer les compétences en hygiène et sécurité des aliments des stagiaires
- \* Identifier les enjeux et situer le contexte réglementaire
- \* Identifier les dangers alimentaires et appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- \* Identifier la méthode HACCP et les mesures de maîtrise sanitaire

### Profil Stagiaires

Cette action de formation s'adresse à tout salarié intervenant en unité de production, opérateurs de production, techniciens de maintenance, personnel en charge des contrôles qualité

### Pré-requis Formation

Cette formation et son contenu s'adresse à des stagiaires chargés des activités de manipulation des denrées alimentaires. Une expérience professionnelle dans ces métiers est souhaitable mais pas indispensable.

Module N° 1 **Enjeux et réglementation en lien avec le Plan de Maîtrise Sanitaire**

Module N° 2 **Dangers Alimentaires et Bonnes Pratiques d'Hygiène**

Module N°3 **HACCP : Points déterminants et mesures de maîtrise**



### Appréciation du résultat

Questionnaire individuel d'évaluation à chaud des connaissances acquises

### Méthodologie

Méthodologie interactive et participative proposant aux stagiaires une alternance dynamique de :

- Phases de présentation (avec support visuel, vidéoprojecteur),
- Phases d'échanges et de questionnement en groupe de réflexion
- Phases d'évaluation des connaissances

### Suivi exécution du programme

Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur

### Durée (en heures)

7

Heure début : 9h00  
Heure fin : 17h00

### Date

18/11/2024

### Lieu

3005 La Vieille Route 76190  
VALLIQUERVILLE

### Tarif / stagiaire

175 € HT



Important - Accessibilité : Afin que toute personne en situation de handicap puisse s'engager dans ce parcours de formation, QUALIAE a prévu d'adapter ce programme et les modalités de présentation en tenant compte des difficultés rencontrées et y apporter de manière individuelle les moyens de compensations nécessaires. Nous vous remercions de bien vouloir nous informer en cas de besoins en terme d'accessibilité aux personnes en situations de handicap.

### Modalités et délais d'accès

Inscription requise avant le : 30/09/2024

Nombre minimum de stagiaires toutes entreprises confondues pour confirmer la date : 6 stagiaires

Délai d'accès = durée entre la confirmation de votre demande d'inscription et le début de l'action : maxi 8 semaines

Coûts pédagogiques financés à 100% par Ocapiat pour les entreprises de moins de 50 salariés

### Intervenant - Formateur

Carole LEVASSEUR

Dirigeante QUALIAE

Ingénieure en Biologie Industrielle (E.B.I)  
Auditrice certifiée IRCA FSSC 22000 (ISO) Experte en management de la Qualité et de la Sécurité des denrées alimentaires

Pour vous inscrire ou demander des informations :

Tél : 02.35.16.98.30

Courriel : carole.levasseur@qualiae.fr

Date publication

24/07/2024

N° Offre E005