

HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS - HACCP : PRINCIPES ET APPLICATIONS EN PRODUCTION ALIMENTAIRE

Type de Formation INTER ENTREPRISE

BPH - EA 001

Programme de Formation adaptable en format intra entreprise sur votre site- contactez nous au 02.35.16.98.30

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

Les stagiaires prévus pour cette formation sont responsables de production, responsables techniques et/ou toute personne intervenant dans un laboratoire de production alimentaire

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	1 - Contexte et enjeux de l'hygiène des aliments
Module N° 2	2 - Dangers Alimentaires et Bonnes Pratiques d'Hygiène
Module N°3	3 - Sécurité des Aliments - HACCP



Appréciation du résultat

Questionnaire individuel d'évaluation à chaud des connaissances acquises par le stagiaire

Méthodologie

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

- Phases de présentation (avec support visuel, vidéoprojecteur),
- Phases d'observations de l'environnement du laboratoire et focus sur point hygiène
- 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

Date à déterminer suivant demandes

Lieu

3005 La Vieille Route
76190 VALLIQUERVILLE

Tarif / stagiaire

(inter) - 350 € HT/j



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

Modalités d'accès : contacter QUALIAE au 02.35.16.98.30 afin que nous puissions vous transmettre le formulaire d'inscription. Effectif minimum pour l'ouverture d'une action de formation : 4 stagiaires.

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

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

03/04/2023

N° Offre E002