

FORMATION 2019 2020



FORMATION - INNOVATION - QUALITÉ

HACCP

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux stagiaires de comprendre l'importance d'un système de management de la sécurité sanitaire des aliments, et de connaître les principes de l'HACCP et la méthodologie pour mettre en place ce système au sein de leur structure.

PRÉ-REQUIS

- Avoir évolué dans un environnement de production d'aliments (restauration, agro-industries, supermarchés...etc).
- Avoir suivi une formation hygiène/sécurité sanitaire des aliments.

CONTENU

Module 1 : Introduction

Module 2 : Dangers et moyens de maîtrise

Module 3 : Programmes prérequis

Module 4 : Exigences légales et principes de l'HACCP

Module 5 : Implémentation de l'HACCP

Module 6 : Mesures de maîtrise

Module 7 : CCP et limites critiques

Module 8 : Surveillance

Module 9 : Action correctives

Module 10 : Vérification et documentation

Module 11 : CCP Révision

Module Optionnel : Cas pratique

DURÉE DE LA FORMATION

La durée de la formation est de 1 journée.

La séance est clôturée par un examen écrit.

L'effectif prévu est de 10 stagiaires.

MODALITÉ DE LA FORMATION ET DÉLAIS D'ACCÈS

Le délai d'accès à la formation est de 10 jours à compter de l'inscription.

La formation est assurée par un ingénieur agro-alimentaire, ayant 13 ans d'expérience à des postes de responsable qualité, formatrice et consultante en France et à l'étranger.

La formation est interactive, ponctuée par des exercices de groupe ou individuels.

Des supports de formation sous format papier sont remis à chaque stagiaire.

La formation est évaluée en fin de session par un examen écrit de type QCM.

L'examen se déroule dans des conditions prévues par les dispositions de HABC.

Une attestation de formation est délivrée aux candidats qui auront réussi l'examen écrit. (note >12/20).

TARIFS

Le tarif de cette formation est de 400 euros..

ACCESSIBILITÉ

La formation se déroule dans un espace accessible aux personnes en situation de handicap.

CONTACT

Objectif Qualité Guadeloupe - Tél. : **0690 38 52 20** - Email : objectifqualiteguadeloupe@gmail.com

