

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°56

HACCP : ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ POUR LA MISE EN PLACE

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : Démarrage dès accord
Durée : 1 jour – 7 heures
Formateur référent : Audrey CHARPENTIER
Tarif : 520 HT (hors restauration et hébergement)
Lieu : Formation à distance : visite sur site + classes virtuelles
ENILV – LA ROCHE SUR FORON
212, rue Anatole France, 74800 LA ROCHE SUR FORON

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILV

Anne PETITBON
anne.petitbon@educagri.fr
Tél : 04.50.03.47.14

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24
accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Techniciens et responsables / services laboratoire et qualité concernés par le stage avec une expérience dans le domaine
Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

Formation individuelle.
Démarrage dès accord des 2 parties.



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des études de cas prenant appui notamment sur l'entreprise du stagiaire. Le stagiaire construit son étude HACCP au fur et à mesure de la formation.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Situer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes (PMS, paquet hygiène...)
- Identifier les différents dangers dans leur activité agroalimentaire
- Participer ou animer des groupes HACCP en respectant le cadre méthodologique

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Formation individualisée et classe virtuelle en visio-conférence synchrone

Recueil des attentes et Positionnement (en amont de la formation)

Visite du site du stagiaire / échanges sur la construction de la formation selon les attentes : 1 heure et 45 minutes

Classe virtuelle : Règlementation / Plan de Maîtrise Sanitaire / Méthode HACCP (7 principes / 12 étapes) : 1 heure

Classe virtuelle : Description produits & Diagrammes de fabrication : 1 heure

Classe virtuelle : Programme de pré-requis : 1 heure

Classe virtuelle : Analyse des dangers et évaluation des risques : 1 heure

Classe virtuelle : Documentation et plan de maîtrise / vérification : 1 heure

Evaluation des acquis / Evaluation de la formation : 15 minutes

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées par le stagiaire.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue du stage seront évalués à l'aide d'un questionnaire de connaissances. Ce dernier permettra en amont le positionnement et en aval l'évaluation.

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.