



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 4h (évaluations incluses)

Tarif : 500 € HT / demi-journée



Public concerné : Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise. Groupe de 12 stagiaires maximum.



Prérequis :

Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les risques liés à une mauvaise hygiène ou à un non-respect des consignes de fabrication.
- Respecter et appliquer sur son poste de travail les règles et les principes de base réglementaire au niveau de l'hygiène.
- Intégrer les règles d'hygiène comme automatisme.
- Intégrer les procédés de nettoyage et de rangement du poste.
- Comprendre la méthode HACCP, son déroulement et son application au quotidien au niveau de leur poste de travail.



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des photos seront décortiquées.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Le contexte réglementaire du paquet « hygiène »,
- Rappel sur les microorganismes,
- Illustration des vecteurs de contaminations à chaque étape du process
- Matière première
- Main d'œuvre
- Matériel
- Point précis sur le nettoyage
- Milieu

Méthode .

- Qu'est-ce que la méthode HACCP ? :
- Le système des prérequis en amont de la démarche.
- HACCP : Les 7 principes / 12 étapes : définitions et illustrations.

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Des photos ou retour d'expériences concernant les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication, de Nettoyage, avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme,
- Les 4 dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes, avec étude de cas HACCP sur la détermination d'un CCP et d'un PRPo de l'entreprise,
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.



07 84 32 94 19
06 33 27 56 07
06 37 32 94 75



araverot@octafood.fr
mcorbet@octafood.fr
igaudin@octafood.fr



90 route de Frans, 69400 Villefranche sur Saône
www.octafood.fr