



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Initiation aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP est obligatoire pour l'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires !

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

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 4h (évaluations incluses)



Tarif : 850 € HT / demi-journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 12 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO*



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.
- Évaluation 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.



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
- Formation en distanciel

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.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

10/02/2023



www.octafood.fr



@Octafood

La formation Initiation aux bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de nettoyage et à la méthode HACCP est obligatoire pour l'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires !

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

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



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 »
- Les 4 dangers : microbiologique avec rappel sur les microorganismes, physique, chimique et allergène
- Illustration des **vecteurs de contaminations** à chaque étape du process : Méthode - 5 M :
 1. **Matière première** : Contrôles associés
 2. **Main d'œuvre** : Hygiène du personnel, tenue de travail...
 3. **Milieu** : Rangement au poste de travail
 4. **Matériel** : Nettoyage et désinfection, le TACT
 5. **Méthode** : Etapes du process
- Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication associées
- Qu'est-ce que la **méthode HACCP** ? :
 1. Le système des **prérequis** en amont de la démarche.
 2. **HACCP** : Les 7 principes / 12 étapes : définitions et illustrations.

Les stagiaires auront un support de formation

Une partie « pratique »

- Illustration des vecteurs de contamination : méthode des 5 M

Echange sur photos ou retour d'expérience avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme

- Illustration des 4 dangers : échange sur photo et sur les contrôles CCP / 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.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

10/02/2023