

# FORMATION HACCP

## Hazard Analysis Critical Control Point



### OBJECTIFS

Accompagner l'établissement dans la mise en œuvre des règles HACCP  
 Donner les outils méthodologiques permettant l'analyse et la maîtrise des dangers  
 A l'issue de la formation l'apprenant sera capable :  
 De mieux appréhender la réglementation et les protocoles relatifs aux mesures d'hygiène dans la restauration

### DEROULEMENT DE LA PRESTATION

#### REALISATION D'UN BILAN GLOBAL

- Règles d'hygiène en place
- Mesure des écarts par rapport au référentiel
- Implication du personnel

#### FORMATION DU PERSONNEL

- Formation du personnel concerné par le projet
- Rappel des textes fondamentaux
- Normes
- Mise en évidence des règles de bonnes pratiques
- Mise en œuvre des protocoles

#### PLAN HACCP

- Proposition d'un plan HACCP
- Mise en place du plan avec les personnes chargées du projet

#### DOCUMENTAIRE

- Rédaction avec les personnes chargées du projet du système documentaire (en option)

#### VERIFICATION DU SYSTEME

- Réalisation d'un audit interne
- Bilan

#### DUREE

1,5 jours soit 10,50 heures

#### LIEU

Sur site

### PEDAGOGIE

L'accompagnement et la formation seront réalisés par un animateur compétent et qualifié.

### Validation des acquis

Chaque personne ayant suivi la formation se verra attribuer une attestation de stage