



# FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE – (HACCP)

Site de formation continue – Loiret  
44 rue du Faubourg de Bourgogne - 45 000 Orléans cedex

## Public concerné :

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié, ...

## Prérequis :

- Exercer une activité avec manipulation de denrées alimentaires

## Nombre de participants :

- De 6 à 8 stagiaires

## Dates :

- 16 et 23/01
- 13 et 14/02
- 17 et 18/04
- 12 et 13/06
- 18 et 19/09
- 20 et 21/11

## Durée :

- 2 jours
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

## Horaires :

- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

## Tarif :

- **Tarif (journalier) artisan / conjoint avec statut :**  
210 euros, prise en charge de la formation FAFCEA selon critères d'éligibilité.

- **Tarif (journalier) autres publics :**

210 euros, prise en charge possible de la formation selon statut.

Contactez votre conseiller.

Ce tarif est applicable aux formations suivies en présentiel ou distanciel.

- **Tarifs préférentiels**, pour certaines de nos formations, si financement par le compte personnel de formation :

<https://www.moncompteformation.gouv.fr>

## Objectif général

- ✔ S'approprier les règles de bonnes pratiques et améliorer leur mise en application

## Objectifs pédagogiques

- ✔ Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en œuvre et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires
- ✔ Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation
- ✔ Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments

## Programme

- ✔ **Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire**

**Introduction** : les crises alimentaires depuis 25 ans

- Sensibilisation au monde microbien
- Les sources de contamination : les 5 M
- Règles et principes d'hygiène : marche en avant, séparation des secteurs, respect des températures
- Lavage des mains
- Nettoyage et désinfection
- Plan de nettoyage et désinfection
- Contrôle du plan de nettoyage et désinfection
- Paquet Hygiène : Food Law 178 /2004, Règlement
- Traçabilité
- Application de l'HACCP obligatoire
- Plan de Rappel des produits suspectés
- Plan de Retrait des produits suspectés

- Responsabilité pénale des acteurs
- Formation HACCP des acteurs
- HACCP : la gestion des points critiques pour leur maîtrise : s'il n'y a pas de formation spécifique à l'HACCP prévue dans un autre stage
- Origine

#### ▼ Qu'est-ce qu'un CCP - les 12 étapes de l'HACCP

- Constitution de l'équipe HACCP
- Description du produit
- Utilisation attendue du produit
- Diagramme de fabrication
- Confirmation sur place du diagramme de fabrication
- Analyse des dangers
- Déterminer les points critiques CCP
- Les limites
- Etablir un système de surveillance
- Mettre en place les actions correctives
- Etablir les procédures de surveillance
- Documentation et enregistrement
- Construction d'un plan de nettoyage et de désinfection ou d'un HACCP d'un produit proposé par les apprenants

### Formateur

- ▼ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

### Méthodes et moyens pédagogiques

- ▼ Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations – Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

### Documents remis

- ▼ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

### Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ▼ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ▼ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ▼ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ▼ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

### Prise en compte de la satisfaction des stagiaires

- ▼ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

### Évaluation des acquis de la formation

- ▼ A la fin de la formation, une **attestation de capacité** qui mesure l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capables de » est remise au participant. Elle mesure les capacités développées en formation qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise.
- ▼ Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

### Suivi post formation

- ▼ **Un suivi individuel peut être proposé.** Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

## Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

### Renseignements et inscription :

**Votre contact formation :** Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – [eguiet@cma-cvl.fr](mailto:eguiet@cma-cvl.fr)

### Handicap :

**Référent handicap du site de formation :** Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – [eguiet@cma-cvl.fr](mailto:eguiet@cma-cvl.fr)

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

### Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

### Site de formation :

**Adresse :** 44 Rue du Faubourg de Bourgogne – 45000 Orléans cedex

**N° de téléphone :** 02 38 62 18 54

**E-mail :** [formation-continue.45@cma-cvl.fr](mailto:formation-continue.45@cma-cvl.fr)