





Programme de la formation

Formation HACCP - Blended learning

-  Mixte sur site et à distance
-  8 heures sur 1 jour(s)
-  Tout public · De 4 à 8 participants
-  Sur devis

Description courte

Reprendre les bases de la Sécurité Des Aliments avec une phase en e-learning en amont de la formation terrain, pour connaître/réviser les bases réglementaires, le vocabulaire et les étapes d'une démarche HACCP.

Approfondir sur site pour mettre en pratique la démarche HACCP, avec consolidation des acquis, pendant une journée.

Profil des participants

Membres de l'équipe HACCP de l'entreprise

Tout public

Prérequis

Pas de connaissances initiales requises.

Objectifs

- Connaître les différents types de dangers
- Connaître les principes et étapes de l'HACCP
- Connaître les modalités de conduite d'une analyse des dangers

Aptitudes et compétences visées / attestées

Les compétences professionnelles visées à l'issue de cette formation sont de :

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Mener une analyse de dangers adaptée à son environnement de travail

Contenu

E- LEARNING :

1/ Contexte sanitaire et réglementaire, contexte normatif

2/ Les familles de dangers, les bonnes pratiques

3/ La démarche HACCP

SUR SITE :

1. Retour d'expérience sur le module en ligne – Réponse aux questions
2. Rappel des bases : les familles de dangers, les PRP / Bonnes pratiques
3. Déroulement des étapes de la démarche HACCP en se basant sur votre étude HACCP

Atelier sur le terrain : Vérifier le diagramme de fabrication (en groupe) + Analyse des dangers sur une étape du diagramme de fabrication (en groupe)

En salle cotation des dangers relevés sur le terrain

Suite et fin des étapes de la démarche HACCP

4. Questions, questionnaire d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction

Pédagogie et organisation

Une partie en e-learning accessible à son rythme sur les bases de la Sécurité Des Aliments, avec un QCM intermédiaire d'évaluation des acquis.

Une partie sur le site de production pour suivre les étapes de la démarche HACCP, en s'appuyant sur l'étude HACCP de l'entreprise, avec un atelier terrain pour rechercher des dangers potentiels.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Positionnement envoyé en amont aux stagiaires.

Evaluation des acquis par un questionnaire durant la phase de e-learning et questionnaire en fin de formation terrain + évaluation de la participation aux exercices terrain.

Mode de validation

questionnaire d'évaluation des acquis pendant le e-learning et en fin de formation terrain.

Financements possibles

OPCO ou entreprise.

Modalités et délai d'accès

Avoir une adresse mail pour accéder plus facilement au e-learning.

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : (*mise en place de compensation...*)


Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 49 75 97 71 / elodiefaure@cadresenmission.com

Intervenant

Murielle FRAISSE

Évaluations

24 inscriptions depuis le 18/06/2024

Taux d'acquisition des compétences :  **93 %** (8 évaluations)

Satisfaction des apprenants :  **4.9/5** (4 évaluations)