



HYGIENE ALIMENTAIRE

HYGIENE ALIMENTAIRE



Cette formation répond au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

Veillez prendre
contact pour un
devis personnalisé

APPLIQUER L'HYGIENE, LA SECURITE DES ALIMENTS ET LA METHODE HACCP Code : HA1

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux, les origines des contaminations et les conséquences
- Identifier les notions de base sur les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Mettre en pratique les BPH & les BPF (Bonnes Pratiques d'Hygiène & de Fabrication)
- Intégrer et mettre en pratique les 7 principes et les 12 étapes de la démarche HACCP en vue de la rédaction du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : non applicable
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE

Ce tarif n'inclut pas les frais de déplacement, de restauration et de location de salle de formation et les modules optionnels (le cas échéant).

Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec le client

DATE, DUREE, RYTHME

**À partir de
2 jours soit 14 heures**
de formation réparties en 4
modules en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre l'entreprise ou l'agence d'intérim et l'organisme de formation

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTÉES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 (1,5 heures) :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences en restauration.

Module 2 (2 heures) :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.

Les autres risques les plus répandus en restauration.

Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 (7 heures) :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène base de la démarche HACCP

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, réception et stockage des denrées, information des consommateurs, tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson, refroidissement, liaison chaude, liaison froide, réchauffage, congélation, décongélation, livraison...

Module 4 (3,5 heures) :

Présentation et application de la méthode HACCP

Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

Activité de mise en application de la démarche HACCP en vue de la rédaction du PMS

MODULES OPTIONNELS :

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des ateliers

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.



Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.



HYGIENE ALIMENTAIRE



APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE Code : HA2



OBJECTIFS

- Identifier les notions de base sur les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences
- Mettre en pratique les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec le client

CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : non applicable
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE

Ce tarif n'inclut pas les frais de déplacement, de restauration et de location de salle de formation et les modules optionnels (le cas échéant).

Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

DATE, DUREE, RYTHME

**À partir de
1 jour soit 7 heures**

de formation réparties en 3
modules en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates
les créneaux et le rythme de la
formation sont à définir entre
l'entreprise ou l'agence d'intérim et
l'organisme de formation

Veuillez prendre
contact pour un
devis personnalisé

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTÉES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 (1,5 heures) :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences
- Introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Module 2 (2 heures) :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.

Les autres risques les plus répandus.

Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 (3,5 heures) :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène base de la démarche HACCP

Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets, gestion des nuisibles, hygiène de l'environnement, conception des locaux, hygiène des fluides, hygiène des équipements, réception et stockage des denrées, information des consommateurs

MODULES OPTIONNELS :

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des locaux

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.



Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.



HYGIENE ALIMENTAIRE



PERFECTIONNER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE AU POSTE DE TRAVAIL Code : HA3



OBJECTIFS

- Identifier les 10 familles de bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Identifier les BPH à mettre en place à son poste de travail
- Appliquer la méthode HOT (Humain Organisationnel Technique) pour identifier les axes d'amélioration

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec le client

CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : à partir de 3 salariés,
ou 3 binomes, ou 3 trinomes
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE

Ce tarif n'inclut pas les frais de déplacement, de restauration et de location de salle de formation et les modules optionnels (le cas échéant).

Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

DATE, DUREE, RYTHME

A partir de 2 heures
de formation en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates
les créneaux et le rythme de la
formation sont à définir entre
l'entreprise ou l'agence d'intérim et
l'organisme de formation

Veuillez prendre
contact pour un
devis personnalisé

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTEES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

La formation se déroule sur les postes de travail des salariés. Elle peut être faite pour un salarié ou un binôme ou un trinôme.

2 séances de 1 heure :

Présentation des 10 familles de BPH

Les 2 séances permettront d'aborder les différentes familles de BPH suivantes :

- L'hygiène du personnel,
- Nettoyage & désinfection,
- Les nuisibles,
- Les déchets,
- L'environnement du site,
- Les locaux,
- Les fluides,
- Les équipements,
- La réception et le stockage
- Les informations consommateur



MODULES OPTIONNELS :

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des locaux

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.

Module optionnel 2 :

Séance d'introduction en groupe en salle

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences
- Introduction aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Module optionnel 3 :

Séance de consolidation en groupe en salle

- Récapituler les BPH et les pratiques à améliorer sur tous les postes observés en module 2
- Identifier les axes d'amélioration
- Rédiger un document récapitulatif

Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

HYGIENE ALIMENTAIRE



REDIGER UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Code : HA4



OBJECTIFS

- Identifier les dangers alimentaires (microbiologiques, chimiques, physiques et les allergènes) et leur enjeux sanitaires, réglementaires et économique
- Identifier les prérequis (bonnes pratiques d'hygiène) à mettre en place dans votre entreprise
- Identifier, appliquer et piloter la méthode HACCP à mettre en place dans votre entreprise

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec le client

CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : non applicable
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE
Ce tarif n'inclut pas les frais de déplacement, de restauration et de location de salle de formation et les modules optionnels (le cas échéant).
Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

DATE, DUREE, RYTHME

**À partir de
2 jours soit 14 heures**
de formation réparties en 4
modules en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates
les créneaux et le rythme de la
formation sont à définir entre
l'entreprise ou l'agence d'intérim et
l'organisme de formation

Veillez prendre
contact pour un
devis personnalisé

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTÉES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 (1 heure) :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Définition et enjeux sanitaires, législatifs et économiques

Les TIAC et leurs conséquences dans votre filière

Les exigences applicables à votre activité

(réglementaires, normatives, référentiels internes)

Module 2 (1 heure) :

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.

Les autres risques les plus répandus.

Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Module 3 (1,5 heures) :

Les Pré-requis, base de la démarche HACCP

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

Module 4 (3 X 3,5 heures) :

Application de la méthode HACCP à votre entreprise

Introduction aux 7 principes et les 12 étapes réglementaires de la méthode HACCP

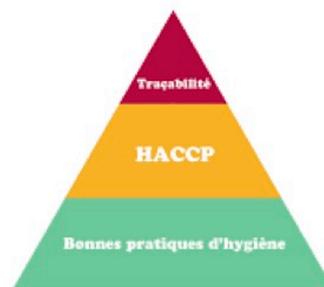
Mise en pratique de la méthode HACCP appliquée dans votre entreprise ou à partir de cas pratiques proposés par le formateur

MODULES OPTIONNELS :

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des locaux

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.



Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.



HYGIENE ALIMENTAIRE



PILOTER LA MÉTHODE HACCP AVEC LA NORME ISO 22000 Code : HA5



CONTACT

CAP'R HQS
43 bis rue du Presbytère
97410 – Saint-Pierre
N° SIRET : 813 730 827
000 25
Code NAF 8559A
N° OF: 98 97 04438 97
Enregistrement DAAF
Réunion : 040068 05 2016

Audrey CLAIN
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

Veuillez prendre
contact pour un
devis personnalisé

OBJECTIFS

- Identifier les dangers alimentaires (microbiologiques, chimiques, physiques et les allergènes) et leur enjeux sanitaires, réglementaires et économique
- Identifier les prérequis (bonnes pratiques d'hygiène) à mettre en place dans votre entreprise
- Identifier, appliquer et piloter la méthode HACCP avec la norme ISO 22000 dans votre entreprise

ORGANISATION

Nombre de participants :
Minimum : non applicable
Maximum : 10 participants

Délai d'accès :
Signature de la convention
jusque 15 jours ouvrables avant
le début de la formation, sous
couvert de disponibilité

Lieu : en salle, à définir

Mariel à apporter : nécessaire
de prise de notes

TARIF & SUBVENTION

Cette formation est réalisée uniquement en INTRA-ENTREPRISE
Ce tarif n'inclut pas les frais de déplacement, de restauration et de location de salle de formation et les modules optionnels (le cas échéant).
Si vous êtes une entreprise de moins de 50 salariés, vous pouvez bénéficier du financement de vos projets de formation par votre OPCO. Si votre entreprise compte 50 salariés ou plus, vous pouvez bénéficier des niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles dans le cadre de vos contrats d'apprentissage et de co-financements dans le cadre de projets spécifiques.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est destinée à l'ensemble des personnes désignées par le client (entreprise privée, organisme de formation, l'agence d'intérim...). Elle est adaptée à toute personne transportant, manipulant, stockant des denrées alimentaires

Pour les participants ayant des difficultés à lire et/ou à écrire, merci de nous en informer.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Modalités d'accès et de participation à définir au préalable avec le client

DATE, DUREE, RYTHME

**À partir de
1 jour soit 8 heures**
de formation réparties en 3
modules en continu ou en
discontinu.

Le nombre de séances, les dates, les créneaux et le rythme de la formation sont à définir entre l'entreprise ou l'agence d'intérim et l'organisme de formation

LIVRABLES :

Une attestation nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation.

Un support récapitulatif des thèmes abordés est remis à chaque participant sous format informatique



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

CAP'R HQS utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages ...) sont également favorisées.

CAP'R HQS peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

VALEURS AJOUTÉES

Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.

Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.

Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 (2 heures) :

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires (TIAC)

Définition et enjeux sanitaires, législatifs et économiques

Les TIAC et leurs conséquences dans votre filière
Les exigences applicables à votre activité (réglementaires, normatives, référentiels internes) et la norme ISO 22000

Module 2 (2 heures) :

Les 4 types de dangers et les bases de l'Hygiène

Les microorganismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.

Les autres risques les plus répandus.

Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Revue des familles de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Module 3 (4 heures) :

Application de la méthode HACCP à votre entreprise

Introduction aux 7 principes et les 12 étapes réglementaires de la méthode HACCP

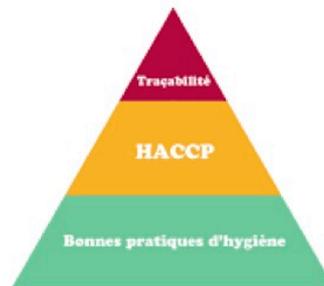
Mise en pratique de la méthode HACCP appliquée dans votre entreprise via notamment les prérequis (Bonnes pratiques d'hygiène), le rôle de l'équipe HACCP, l'intérêt des diagrammes de fabrication, l'ensemble des points critiques définis par votre entreprise, les moyens de contrôles en place et la documentation qualité liée (enregistrements, procédures, instructions de travail,).

MODULES OPTIONNELS :

Module optionnel 1 :

Pré-diagnostic des locaux

Pour associer les objectifs de la formation aux besoins de votre entreprise, CAP'R HQS propose une approche innovante et interactive construite sur l'observation de vos pratiques de production et sur l'étude et l'intégration de la documentation fournie.



Module optionnel 2 :

Validation des acquis

Réalisation d'un ou plusieurs diagnostics sur poste de travail pour permettre de vérifier que les enseignements communiqués en formation ont été acquis et sont mis en pratique au quotidien.

