

Formation en Hygiène Alimentaire HACCP

Durée : 2 jours

Programme

Date	Horaire	Objectifs	Contenu	Moyen pédagogique
J-1	8h00 — 12h00	Maintenir la propreté des locaux et les températures réglementaires Tenir à jour la fiche contrôle et le plan de nettoyage Vérifier la conformité des livraisons	<ul style="list-style-type: none">- État propreté- Températures réglementaires des produits, réfrigérateurs et congélateurs- Fiche contrôle- Plan de nettoyage HPM- Conformité des livraisons	Accompagnement du formateur, entretien avec le formateur, compte rendu par mail (rapport Audit), support de cours
J-1	14h00 — 17h00	Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes	<ul style="list-style-type: none">- Introduction au plan HACCP	Accompagnement du formateur, entretien avec le formateur, compte rendu par mail (rapport Audit), support de cours
J-2	8h00 — 12h00	Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique	<ul style="list-style-type: none">- Introduction au plan HACCP (suite)- Mise en pratique du plan HACCP	Accompagnement du formateur, entretien avec le formateur, compte rendu par mail (rapport Audit), support de cours
J-2	14h00 — 17h00	Maîtriser les techniques de nettoyage renforcées, les gestes barrières et la distanciation sociale Appliquer le port du masque Détenir une attestation réglementaire à présenter en cas de contrôle	<ul style="list-style-type: none">- Mesures exceptionnelles liée à la pandémie mondiale de la COVID-19- Attestation réglementaire	Accompagnement du formateur, entretien avec le formateur, compte rendu par mail (rapport Audit), support de cours