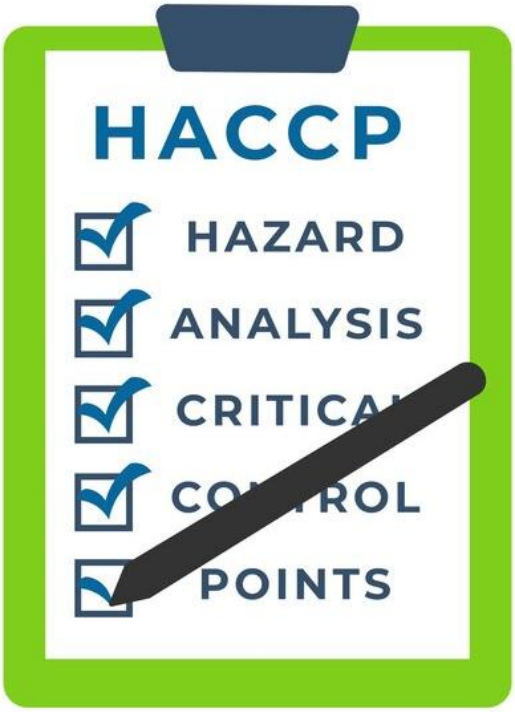
FORMATION COURTE

Action 15 030

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
HACCP



DATE DE FORMATION :
Jeudi 27 mars 2025

DURÉE : 7 heures
(1 journée)

PUBLIC : Salarié

LIEU DE FORMATION :
CFPPA de Meurthe-et-Moselle
Domaine de Pixerécourt
54220 MALZEVILLE
03.83.18.12.12

CONTACT :
Cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Découvrir**, **comprendre** et **appliquer** la méthodologie de la démarche HACCP.
- **Identifier** les dangers, **évaluer** des risques, à travers des exemples de fabrication.

EPL54 PIXÉRÉCOURT FORMATION CONTINUE & APPRENTISSAGE

www.pixerecourt.fr

HACCP

PRÉREQUIS

- Aucun.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- 6 à 10 participants.
- Le CFPPA se réserve le droit d'annuler la formation si le nombre de participants inscrits n'est pas suffisant.

ACCESSIBILITÉ À LA FORMATION

- Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08.

ADAPTATION DE LA FORMATION

- Individualisation des participants et prise en compte du handicap par notre référent.

FINANCEMENT

- Formation financée par OCAPIAT.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Démarche HACCP :
  - Identifier les dangers :
    - Microbiologiques.
    - Chimiques.
    - Physiques.
  - Analyser les risques associés aux dangers.
  - Définir les mesures préventives.
  - Identifier des points critiques pour prévenir, éliminer un danger ou le ramener à un niveau acceptable.
  - Définir des procédures de contrôle et d'actions correctives, de surveillance.
- Présentation de la méthode HACCP à travers des exemples de fabrication.
- Echanges avec les participants sur le retour de leur expérience en entreprise, de la journée et personnellement.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel en salle de cours.
- Apports méthodologiques.
- Présentation de la méthode HACCP à travers des exemples de fabrication.
- Mise en situation concrète.

MODALITÉS DE VALIDATION

- Questionnaire en fin de journée.

ÉVALUATION DE L'ACTION

- Évaluation en fin de formation permettant de mesurer la satisfaction des participants.