



Hygiène et sécurité des aliments

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Sensibiliser le personnel à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires et la répercussion quant au non-respect de ces exigences

Connaître et comprendre les grands principes de la démarche HACCP

- **Aptitudes :** Être capable de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, connaître les grands principes de la méthode HACCP
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable: D'identifier les principaux dangers alimentaires
D'être capable d'identifier un risque et de trouver les moyens de le maîtriser

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
 - apports théoriques
 - ressources documentaires
 - cas pratiques
 - mise en situation
- **Modalités d'évaluation :**
 - diagnostic initial
 - exercices en individuel ou en groupe
 - QCM
 - Mise en pratique et étude de cas

Types de structures concernées :

Toutes structures ou personne physique souhaitant mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans le domaine alimentaire.

Poursuite de formations :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter ;

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissances sur l'hygiène et la sécurité des aliments, responsables/techniciens qualités, ouvriers, porteurs de projets

Prérequis :

Les participants doivent avoir des connaissances de bases dans le domaine agroalimentaire

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise par stagiaire;

Durée :

- **Stage(s) :** 1,5 jour

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Dossier de candidature
- **Date de démarrage :** selon le calendrier disponible sur demande ;
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné ;

Tarifs :

- En intra-entreprise : 1350 € TTC par groupe (6 personnes maximum)
- En inter-entreprise : 450 € TTC par personne (jusqu'à 6 personnes maximum)

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Contexte réglementaire
- Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Dangers liés à la sécurité des aliments
- Initiation à la démarche HACCP

Vocabulaire, définitions et objectifs
Etapas de la démarche

LIEU ET CONTACT : Coralie SOMNICA
CRITT Réunion Maison de l'Export
3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde
☎ 0262 92 24 00- 📠 0262 94 22 95
✉ critt@reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.