

Hygiène et sécurité en transformation alimentaire : Le Plan de Maîtrise Sanitaire et la démarche HACCP

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

. Sensibiliser le personnel à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires ainsi qu'à 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 (BPH) et de fabrication (BPF) ;
- Connaître les grands principes de la méthode HACCP ;
- Être capable de construire un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

• **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable :

- D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF)
- D'identifier les principaux dangers alimentaires
- 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
- Matériels et équipements : PC, vidéoprojecteur

• **Modalités d'évaluation :**

- Diagnostic initial
- Exercices en individuel ou en groupe (Mise en pratique et étude de cas, etc.)
- Interrogations orales
- QCM final

Types de structures concernées :

Toute structure ou personne physique travaillant en transformation alimentaire ou pouvant être amenée à manipuler des denrées alimentaires.

Poursuite de formations, passerelles :

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.

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

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissances approfondies pour la mise en place de l'hygiène et de la sécurité des aliments en transformation alimentaire, responsables et techniciens qualité, porteurs de projet

Formation non adaptée aux personnes ayant un projet en restauration commerciale (Restauration traditionnelle ; Cafétérias et libres-services ; Restauration de type rapide, Snack-bars, Foodtrucks, etc.). Merci de contacter le CENTHOR 0262 22 85 00 / fccenthor@reunion.cci.fr

Prérequis :

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

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** Certificat de réalisation remis en fin de formation au stagiaire

Durée :

- **Stage(s) :** 1 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 ;
- **Inscription :** critt@reunion.cci.fr

Tarifs :

- En intra-entreprise : 900 € TTC par groupe (participation maximale de 6 personnes de la même entreprise)
- En inter-entreprise : 300 € TTC par personne (session garantie dès 3 participants)

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Cadre réglementaire et le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- La démarche HACCP : les 12 principes
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Outils et cas pratiques

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. 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.