

Objectifs de la formation		Public
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer l'outil HACCP dans le contexte réglementaire actuel</li> <li>- Connaître le système HACCP selon les principes définis par le Codex Alimentarius</li> <li>- Être capable d'appliquer la méthode dans son entreprise</li> </ul>		Tout personnel du secteur agro-alimentaire.
		Prérequis
		Aucun prérequis nécessaire.
Contenu et déroulement de la formation		Contexte
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le système de sécurité sanitaire français <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principes du système</li> <li>- L'organisation du système</li> </ul> </li> <li>- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition</li> <li>- Les moyens de maîtrise pour les professionnels</li> <li>- Identification des moyens de maîtrise</li> <li>- Les bonnes pratiques d'hygiène, BPH</li> <li>- Le plan HACCP et ses 7 principes</li> <li>- Les 12 étapes du plan HACCP</li> </ul> </li> <li>- Les moyens de maîtriser l'hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les méthodes de travail</li> <li>- L'hygiène du personnel</li> <li>- Le nettoyage et la désinfection</li> <li>- La maîtrise des températures</li> <li>- La traçabilité</li> <li>- Les locaux et le matériel</li> </ul> </li> <li>- Exercices d'application</li> <li>- Questions diverses</li> </ul>		Les exigences réglementaires relatives aux bonnes pratiques d'hygiène. (Arrêté du 05 Octobre 2011 du Journal officiel)
Modalités pédagogiques et techniques		Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vidéo projecteur,</li> <li>- Présentation Power Point,</li> <li>- Documentation : remise d'un support de formation.</li> </ul>		<p>Evaluation des acquis en début et fin de formation avec analyse d'atteinte des objectifs.</p> <p>A la suite de la formation, il sera délivré au stagiaire une attestation d'assiduité de formation qui sera adressée à l'entreprise.</p>
Durée et lieu		Coût de la formation
Durée : 1 journée (7h) (lieu à définir) Horaires : 9h -12h / 13h30- 17h30 (adaptables sur demande)		Formation HACCP PMS : 1 000 € par journée de 7 heures (Tarif exonéré de TVA) Frais de déplacement en supplément
Organisme de formation		Contacts Formateurs
AGROLAB'S Siège social - 38 Rue de Salers - 15000 AURILLAC <b>Tél 04.71.46.82.00</b> - Code APE 7120B – SIREN 779 075 910 - TVA intracommunautaire FR35779075910 Déclaré en tant qu'organisme de formation sous le n° 83 15 01329 15 Réfèrent pédagogique formation : <b>Catherine DEFARGUES</b> <a href="mailto:c.defargues@agrolabs.fr">c.defargues@agrolabs.fr</a> Réfèrent administratif formation : <b>Anne CHAMBON</b> <a href="mailto:assistante.direction@agrolabs.fr">assistante.direction@agrolabs.fr</a> Réfèrent handicap : <b>Marie GAUZENTES</b> <a href="mailto:m.gauzentes@agrolabs.fr">m.gauzentes@agrolabs.fr</a>		<b>Sébastien PERICA</b> Tél : 04 71 46 82 00 <a href="mailto:c.defargues@agrolabs.fr">c.defargues@agrolabs.fr</a>

**Personne en situation de handicap : Merci de nous contacter en cas de besoin d'aménagement(s).**