

Programme de Formation HACPP adaptée à l'activité : « Conserverie »

Durée	1 jour / 7 heures
 Public	La formation est accessible à toute personne souhaitant améliorer ses connaissances et ses compétences en matière d'hygiène alimentaire et de méthode HACCP ainsi qu'à tout manipulateur de denrées alimentaires exerçant une activité de conserveur
Pré-requis	Français : lu, parlé et écrit.
 Objectifs pédagogiques	- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer votre activité en respectant les conditions d'hygiène conformément à la réglementation actuelle, en apportant le niveau de qualité alimentaire satisfaisant à vos clients, - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'activité de « Conserveur» - Connaître le paquet hygiène et les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004.
Contenu de la formation	- Règlements et paquet hygiène, - Les services officiels de contrôle et sanctions liées à des manquements sanitaires, - La responsabilité des acteurs, - L'obligation de résultats, - La marque communautaire de salubrité, - Microbiologie : bactéries pathogènes, parasites et virus dans le monde des produits de la mer et de l'environnement conserveur. - Les TIAC, - Les dangers physiques et chimiques liés à l'activité, - Les nuisibles dans l'établissement, - Le transport des denrées : réglementation, températures... - HACCP : La maîtrise des dangers, - Les 7 principes de la méthode HACCP, - La Méthode des 5 M, - Votre PMS en détail : contrôle à réception des produits de la mer frais et congelés, maîtrise des températures, CCP (stérilisation) et PrPo (capsulage...), barèmes, contrôle avant expédition...
Organisation de la formation	Equipe pédagogique Magali CHAREYRE, formatrice depuis 2012, formée en Hygiène et HACCP et accompagnant les entreprises dans la réalisation de leurs dossiers de demandes d'agréments sanitaires (PMS). Moyens pédagogiques et techniques • Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation au sein de l'entreprise mandataire.. • Documents supports de formation projetés. • Exposés théoriques • Etude de cas concrets • Quizz en salle • Vidéos • Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation. Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation • Feuilles de présence. • Questions orales ou écrites (QCM). • Mises en situation. • Formulaire d'évaluation de la formation.
Modalités	Prendre contact par téléphone ou par mail. Réaliser un premier entretien en visioconférence via Zoom ou autres outils de partage d'écran, par téléphone ou en présentiel dans votre entreprise.
Délai d'accès	De 1 jour ouvré à 1 mois selon les disponibilités de la formatrice.

Accessibilité personne handicapée	Les formations sont réalisées dans les locaux des entreprises mandataires et doivent se conformer aux règles d'accès aux personnes handicapées. Les formations sont adaptables en fonction des handicaps qui doivent être signalés lors du premier entretien.
Lieu de la formation	Dans les locaux de l'entreprise mandataire.
Contact	Magali CHAREYRE Référente handicap et Formatrice 06.65.50.21.91 - magali@hhconseil.fr
Tarifs	Tarif intra-entreprise à partir de 500€ TTC / jour par personne.