

## Fiche pratique

**Lieu :** Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du département de l'Aube ou Centre sportif de l'Aube à Troyes en inter-entreprises

Groupe de 4 à 15 personnes

**Durée :** 3 heures

**Dates :** à définir, selon vos disponibilités

**Tarif :** 114,88 € HT par personne

344,64 € HT pour un groupe 4 / 15 pers

**Adaptable en intra :** tarifs sur devis

## Outils pédagogiques

**Matériel utilisé :** vidéoprojecteur, paperboard

**Documents remis :** Fascicule de formation, attestation de formation

**Exercices pratiques :** Mise en situation, exercice sur un diagramme personnalisé, Quiz

## Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

## Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.

Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : [departement.lvd@aube.fr](mailto:departement.lvd@aube.fr)

## Public visé et prérequis

**Public concerné :** Toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

**Etablissements concernés :** Tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche

**Prérequis :** Une formation de base en hygiène est exigée. Avoir suivi les modules 1, 2 et 3 ou le module « Sensibilisation à l'hygiène »



## Objectifs

- ✓ La réglementation relative à la manipulation des denrées alimentaires : le Paquet Hygiène
- ✓ Acquérir et approfondir les bases de la méthode HACCP
- ✓ Savoir élaborer un diagramme et de fabrication
- ✓ Identifier les étapes de maîtrise du danger (CCP) et savoir appliquer les actions correctives adaptées

## Programme

- ✓ La réglementation relative aux aliments et les services de contrôles
  - ✓ L'origine et définition de la méthode HACCP
  - ✓ Les 7 principes et les 12 étapes de l'HACCP
  - ✓ L'élaboration d'un diagramme de fabrication
  - ✓ La liste et l'évaluation des dangers potentiels
  - ✓ Les mesures préventives
  - ✓ L'identification des points critiques pour la maîtrise (CCP)
  - ✓ Les actions correctives et le système de surveillance
  - ✓ L'efficacité du système : autocontrôles, audit
- Etude de cas adaptée à l'activité des stagiaires avec l'utilisation des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques