

# MS FORMATION HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

NOUVELLE  
FORMATION

## Métiers visés

La méthode HACCP est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et des risques alimentaires.

Cette méthode sert également de système de gestion.

Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que les personnes travaillant dans ce secteur devienne acteur de la sécurité alimentaire.

## Public

- Personne travaillant dans le secteur alimentaire, dans la cuisine..

## Objectifs de formation / Compétences visées

A l'issue de la formation le stagiaire aura les compétences pour :

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

## Prérequis

Savoir de bases (lire, écrire, compter).

Participer à une réunion d'information.

Etre inscrit comme Demandeur d'Emploi et avoir quitté la formation initiale depuis plus de 12 mois.

## Nombre de participants

Minimum : 16

Maximum : 24

## Modalités et délais d'accès pour l'entrée en formation

- Après réception du dossier administratif complété.
- Validation de l'inscription au plus tard dans les 10 jours précédant le début de la formation.

## Durée

21 H en centre (formation présentielle uniquement)

## Modalité d'évaluation

- Tests de positionnement début formation
- Tests de positionnement fin formation

## Validation / Sanction

Attestation suivi de formation

## Dates prévisionnelles

Du 18 au 20 novembre 2020

### RENSEIGNEMENTS SUR LA FORMATION

Prendre rendez- vous  
Entretien individuel (venir muni d'un  
CV, numéro de demandeur et  
identifiant POLE EMPLOI.

### DATES REUNIONS D'INFORMATIONS

**3 NOVEMBRE à 14H00**

**10 NOVEMBRE à 11H00**

**13 NOVEMBRE à 10H00**

### Mesure COVID-19

**Venir avec un masque de protection  
et un crayon**

**Gel désinfectant disponible à l'accueil**

**CENTRE de  
FORMATION  
AREP**  
Toutes professions



### Renseignements ?

M. Antoine BATAILLE – Responsable FPC

fpc@st-jo.com - 03 21 99 06 77- 06-18-68-48-56

Déclaration d'activité : 31620136562

# METIERS DE L'INDUSTRIE

**TARIF : 241,29€**  
(formation financée directement par la région de Hauts de France)

## Programme de la formation

Obligations légales : le paquet hygiène, les institutions officielles de contrôle.  
Définition HACCP et mise en place : les grands principes.  
Utilité HACCP : maladies, TIAC, allergies liées à l'alimentation.

Les principaux risques :

- Risques microbiologiques
- Risques chimiques
- Risques corps étrangers
- Risques allergens

Méthode de recherche des risques :

- Les 5 M :

Les moyens de maîtrise mis en place : En suivant les 5M

Responsabilité dans la mise en place

Enregistrements et indicateurs

Plan d'amélioration continue : le PDCA

## Moyens et méthodes pédagogiques

- Apport de connaissances par exercices pratiques, mise en situation en atelier
- Centre de ressources
- Accès à la plateforme de ressources numériques
- Méthodes pédagogiques déductives et inductives
- Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (moyens de compensation à étudier avec le responsable pédagogique et le référent handicap du centre en référence aux règles de certification).

## Lieu de la formation

26-30 route de Calais  
62280 SAINT MARTIN BOULOGNE

## Accessibilité

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Suite de parcours et/ou insertion professionnelle

Poursuite sur formation industrielle de niveau 4 ou insertion à l'emploi dans les métiers visés (item 1 de la fiche).

**Taux de satisfaction des stagiaires\* : 95%**

**Taux de réussite à l'examen\* : Non concerné**

**Taux d'accès à l'emploi dans les 6 mois**

**et/ou poursuite d'étude\* : Non concerné**

*\*établi suivant le dernier BPF déposé*



26-30 route de Calais  
62280 St-Martin-Boulogne  
T. 03 21 99 06 99  
F. 03 21 80 32 88  
direction@st-jo.com  
**www.st-jo.com**