



HACCP conditionnement

Permettre aux participants d'acquérir des connaissances au niveau des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la méthode HACCP

Objectifs :

- Mise en place des méthodes et contrôles
- Appliquer les règles d'hygiène de base
- Remplir les obligations de traçabilité

Contenu et déroulé pédagogique :

- La démarche HACCP : législation actuelle (paquet hygiène)
- Les règles d'hygiène (EPI, corporelle et vestimentaire, matériel à usage unique, lavage des mains, propreté atelier et poste de travail...)
- Contrôle en réception (déconditionnement avant stockage, stockage aux différents points, conservation des étiquettes)
- Plan de rangement stockage suivant les différents produits
- Les différents protocoles de préparation des produits selon cahier des charges client
- Maintenance du matériel (étude des risques liés aux dysfonctionnements)
- Plan de maintenance
- Les produits d'entretien et connaissance des microbes
- Les plans de nettoyage et désinfections
- Les règles de sécurité de travail

Durée :

3 jours soit 18 heures

Prérequis :

Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(ses) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Hélène GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helen.giuliano@agap-npdc.fr