**PROGRAMME DE FORMATION**

**LA METHODE HACCP**

** 7 HEURES**

|  |
| --- |
| Public - Icônes gens gratuites* Responsable de cuisine ou encadrant
* Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
 |

**Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine**

**Numéro de déclaration : 72330944933**

Moyens pédagogiques et d’encadrement : formation sur site, support PPT, Quizz, kit mains.

La formation sera dispensée par Valérie MONAMY (Responsable audit & formation).

Méthodes mobilisées : 30 minutes de cas pratique sur les 7 heures de formation.

 Modalités d’évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d’émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis

**Objectifs**

- Savoir détecter et maîtriser les dangers

- Comprendre l’importance d’une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique

- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

**Programme**

- Présentation de la méthode HACCP

- La réglementation

- Les prérequis avant la mise en place d’une démarche HACCP

- Les 7 principes de la méthode HACCP

- Les 12 étapes d’application de la méthode HACCP

- Notion de risque et de danger

- La méthode des 5 M

- Les avantages du système HACCP

Prérequis

Maîtrise des Bonnes Pratiques d’Hygiène



LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D’ANALYSES DE LA GIRONDE

33 avenue du Docteur Albert Schweitzer – 33608 PESSAC CEDEX

0557350190 – lda33@gironde.fr