

POUR QUI - PUBLIC

Chef d'entreprise, artisan,
Responsable QSE

POUR QUOI

Réviser les pratiques de l'HACCP pour les mettre en application dans sa structure. Vérifier si son HACCP actuel est conforme

PREREQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

MODALITES PRATIQUES

Lieu : 22, rue Paul Petit
42000 Saint Etienne
Horaires :
9h - 12h30 - 13h30 - 17h
Dates : définies selon les besoins

TARIFS

Adhérent Pole Agro : 550 €HT
par participant

Non Adhérent Pole Agro : 700€
par participant

Prise en charge possible par
OCAPIAT.

Frais de Repas non inclus.

ACCESSIBILITE

Si un participant se trouve en situation de handicap, contactez-nous au préalable pour que nous puissions construire ensemble un parcours de formation adapté.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

POLE AGRO 42 & ALENTOURS
contact@poleagro42.com
04 77 49 25 70

Date limite d'inscription : 15 jours avant le démarrage de la formation

Nombre minimum de participants pour le collectif : 4

PROGRAMME DE FORMATION

Réviser les fondamentaux de l'HACCP pour le mettre en application en entreprise agroalimentaire

→ Formation 1,5 jour - 10h30



Objectifs de la formation

Permettre aux participants de comprendre, appliquer et piloter efficacement la démarche HACCP dans leur structure, en lien direct avec leurs pratiques terrain.

A l'issue de la formation, le participant sera en mesure de :

- Diagnostiquer les écarts de son étude HACCP par rapport aux exigences réglementaires
- Identifier les points critiques (CCP) de son analyse des dangers
- Déterminer les actions prioritaires à mettre en œuvre pour une implémentation rapide et efficace

Programme

1. Comprendre le cadre réglementaire... sans subir la théorie

- Décryptage du Paquet Hygiène et des obligations clés
- Focus sur les règlements et arrêtés applicables à votre activité
- Références au Codex Alimentarius : ce qui est vraiment attendu
- Cas concrets : ce que les contrôles vérifient réellement

Format : quiz interactif + analyse de situations réelles

2. Identifier les dangers : raisonner comme un professionnel de la sécurité alimentaire

- Les différentes familles de dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes)
- Analyse de situations concrètes issues du terrain
- Détection des points sensibles dans un process

Format : atelier en sous-groupes à partir de cas pratiques

3. Comprendre les sources de contamination avec la méthode des 5M

- Milieu, Matériel, Main-d'œuvre, Matière, Méthode
- Lecture critique de son environnement de travail
- Repérage des écarts et des facteurs de risque

Format : mise en situation + autodiagnostic guidé

4. Construire une démarche HACCP opérationnelle

- Les 7 principes et les 12 étapes expliqués simplement
- Identification des PRP, PRPo et CCP selon son activité
- Priorisation des risques : où agir vraiment ?

Format : construction progressive d'un plan HACCP simplifié

5. Appliquer sur son propre contexte professionnel

- Travail à partir des situations réelles des participants
- Identification des points critiques dans leur structure
- Élaboration d'actions correctives concrètes

Format : atelier individuel accompagné

6. Partager, comparer, progresser

- Échanges de bonnes pratiques entre participants
- Retours d'expérience terrain
- Identification de solutions simples et applicables immédiatement

Format : intelligence collective / co-développement



Modalités pédagogiques

→ En présentiel

- Approche concrète et directement applicable
- Alternance permanente entre théorie et mise en pratique
- Outils simples pour une mise en œuvre rapide en entreprise
- Adaptation aux différents secteurs de l'agroalimentaire

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis (auto-diagnostic, études de cas pratiques)
- Questionnaire de satisfaction des participants à chaud
- Questionnaire de satisfaction du mandataire à froid (6 mois après la formation)

