

HACCP « De l'hygiène et la sécurité alimentaire à la compréhension et l'application de l'HACCP »**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**HYSEQUA
Sébastien AURIOL
05.57.78.34.87
direction@hysequa.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(vé) non salarié(e)**Sélection :**Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Dossier**Niveau d'entrée requis :**Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)**Conditions d'accès :**

18 ans

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire et écrire

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Il s'agit d'une formation HACCP, en rapport avec la réglementation en application, qui permettra à chaque stagiaire de l'adapter au processus qualité de sa structure. A l'issue de la formation proposée par la société HySeQua, les stagiaires connaîtront les essentiels de l'hygiène et la sécurité alimentaire et auront les éléments pour bâtir un plan HACCP. Cette formation permettra de : 1er Jour (théorie et échange d'expériences) : Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire et l'HACCP. Connaître les dispositifs d'hygiène en fonction des méthodes de travail. Identifier les principaux dangers alimentaires. 2ème Jour (Etude de cas) : Réaliser les diagrammes de fabrication. Savoir mener une étude de risques. Amener des actions préventives pour chaque risque. Réfléchir sur les actions correctives à apporter en cas de doute. Identifier les améliorations rapides en hygiène alimentaire. Créer un système documentaire

Contenu et modalités d'organisation

1er jour • L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise • Les facteurs de risque alimentaire • Les moyens de maîtrise • Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées de la réception à la distribution, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel ... • Comment éviter les multiplications ou la survie des micro-organismes. • La réglementation en application • Présentation de l'HACCP 2ème jour • Les sept principes • Plan de travail en 12 étapes • Création du système documentaire • L'équipe HACCP et la description de votre production • Les diagrammes de fabrication • Analyse des risques

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**
Commentaires sur la parcours personnalisable **de 9H30 à 13h puis de 14H à 17H30 sur 2 jours**

Validation(s) Visée(s)**> Attestation de fin de formation****Et après ?**

Suite de parcours

Développement des compétences et/ou Accès à l'emploi dans le secteur alimentaire**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00212840	du 01/01/2021 au 31/12/2021	Mérignac (33)	HYSEQUA		Non éligible	
00255593	du 01/01/2022 au 31/12/2022	Mérignac (33)	HYSEQUA		Non éligible	
00332116	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Mérignac (33)	HYSEQUA		Non éligible	
00413292	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Villeneuve- d'Ornon (33)	HYSEQUA		Non éligible	
00504955	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Villeneuve- d'Ornon (33)	HYSEQUA		Non éligible	