

Formation HACCP



OBJECTIFS

- Maîtriser la méthode HACCP en se fondant sur les apports théoriques nécessaires et l'étude de différentes filières agroalimentaires dans leur aspect qualité
- Connaître les objectifs en matière de sécurité des aliments
- Connaitre la méthodologie HACCP afin d'être capable de démarrer une étude en entreprise agroalimentaire
- Connaitre les notions élémentaires de la microbiologie liée au secteur agroalimentaire



PROGRAMME

Introduction

La législation européenne

Les certifications

Les dangers

Les 7 principes de l'HACCP

Le diagramme de fabrication

Les bonnes pratiques d'hygiène

Les 12 étapes de l'HACCP

Application de l'HACCP à une fabrication industrielle

PUBLIC – PREREQUIS

Toute personne manipulant des denrées alimentaires
Prérequis : aucun

PEDAGOGIE

Méthodes participative et active comprenant des mises en situation sous la forme de jeux de rôles

MOYENS ET OUTILS

Cas pratique
Mise en situation et jeux de rôles

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement pré et post formation par le formateur
Bilan oral de fin de formation
Appréciation des acquis sur l'attestation de formation
Grille d'évaluation individuelle de fin de formation

DUREE

2 jours soit 14 heures

DATE

1-2 juin 2026

PRIX

410 € par stagiaire



Accessible aux personnes
en situation de handicap
Référent handicap : 02 54 53 52 05

CONTACT

NATHALIE PRIN

16 Place Saint Cyran
36 000 Châteauroux
02 54 53 52 02 – 02 54 53 52 00
fpc@indre.cci.fr
www.campus-centre.fr

Siret : 183 600 014 000 17
N° d'activité formation : 2436P000136

