

# 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
- Connaître la méthodologie HACCP afin d'être capable de démarrer une étude en entreprise agroalimentaire
- Connaître 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**





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

#### **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



#### **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](http://www.campus-centre.fr)

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

