

Préparation pratique à l'examen de certification de personnes en HACCP

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances
au sens de l'article L.6313-1 du Code du travail

Public concerné

Toute personne utilisant la méthode HACCP (responsable qualité, responsable de cuisine, formateur, consultant...) désireux de préparer l'examen de certification de personnes en HACCP.

Les personnes désireuses de passer l'examen doivent répondre aux critères d'acceptabilité fixés par CALYXIS (formation initiale/expérience dans le domaine alimentaire : BEP, CAP, BAC/5ans, BAC+2/3ans, BAC+4/2ans)

Objectif

Consolidation des connaissances scientifiques, réglementaires et normatives en matière d'HACCP
Préparation à l'examen de certification (QCM et entretien)

Thèmes traités

Rappel des connaissances de base sur l'hygiène des aliments.

Présentation de la législation européenne et nationale en vigueur en rapport avec l'hygiène alimentaire et l'HACCP.

Maîtrise des référentiels :

- Texte de base intitulé « Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application » du Codex Alimentarius,
- Norme Afnor NF V01-006 de Septembre 2008 « Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux »
- Norme Afnor : NF V01-002 de Septembre 2008 « Glossaire français – anglais » (vocabulaire relatif à l'hygiène, HACCP...)

Point sur les moyens de veille bibliographique et réglementaire.

Présentation des autres référentiels ou normes existants :

ISO 22000, BRC, IFS...

Gestion de son temps et de son stress lors d'un écrit de type QCM.

Préparation et gestion d'un entretien oral avec présentation de documents.



Planning et organisation

JOUR 1 :

La réglementation

- Contexte réglementaire et normatif

Rappel : l'hygiène des aliments

- Les dangers biologiques
- Les TIAC
- Les dangers physiques et chimiques
- Les allergènes
- Les dangers émergents

JOUR 2 :

La méthode HACCP

Le texte de base du CODEX Alimentarius, les normes AFNOR NF V01-006 de Septembre 2008 et NF V01-002 de Septembre 2008.

- Les définitions
- Les 7 principes
- Les 12 étapes

JOUR 3 :

Exercices pratiques

- QCM sur les textes du Codex Alimentarius et la norme NF V01-006
- Simulation d'entretiens oraux et présentation des études HACCP

Modalités

- Présentations théoriques associées à des échanges sur cas pratiques
- Durée : 21 heures réparties sur 3 jours
- Evaluation prenant en compte les résultats aux QCM et les entretiens oraux

Pour plus de renseignements :

contact@alsecoach.fr

06 72 70 13 45



Organisme de formation :
Déclaration d'activité enregistrée
sous le numéro **31 59 08492 59**
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)