HACCP
Hazard Analysis Critical Control Point

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Comprendre** les principes et la réglementation en matière de sécurité alimentaire.
- **Identifier et analyser** les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- **Mettre en place** un plan HACCP avec des points de contrôle critiques (CCP).
- **Assurer** la traçabilité des aliments et la gestion documentaire.
- **Appliquer** les bonnes pratiques d'hygiène et **former** le personnel.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la restauration, hôteliers, traiteurs, métiers de bouche et toute personne souhaitant ouvrir ou gérer un établissement alimentaire.

PROGRAMME

- Les bases de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Identification et gestion des dangers alimentaires.
- Règles d'hygiène et bonnes pratiques.
- Mise en place et suivi d'un plan HACCP.

ÉVALUATION

- Évaluation continue.
- Évaluation écrite ou orale en fin de formation.

À l'issue de l'évaluation, une attestation de formation HACCP est délivrée, validant les compétences acquises pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

- Questionnaire satisfaction à chaud des apprenants à la fin de la session.

DURÉE

- Entre 1 et 4 jours en fonction des besoins

TARIFS

Nos formations bénéficient d'une tarification transparente et flexible, facturée au choix :

- À l'heure : À partir de 55 € / heure.
- À la journée : À partir de 490 € / jour.

Ces tarifs sont hors frais annexes (déplacement, location de salle, matériel, etc.).

Un devis personnalisé est systématiquement fourni avant toute inscription pour garantir la clarté financière.

PRÉREQUIS

- Aucun.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Aucun.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (nous contacter pour toute adaptation nécessaire).

LES + DE LA FORMATION

- Formateurs expérimentés et certifiés.
- Pédagogie adaptée à tous les niveaux.
- Flexibilité pour s'adapter à votre emploi du temps.
- Mises en situation réelles pour une application directe sur le terrain.
- La formation peut être financée par votre OPCO. Nous pouvons aussi vous proposer des formations sur mesure, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous analysions vos besoins ensemble.