

Public

- Conducteur de ligne ou opérateur de production en industrie agroalimentaire (novice, débutant, confirmé)

Prérequis

- Sans objet

Modalités d'admission

- Aucun en dehors des prérequis

Durée

- 14 heures

Effectif

- Maximum : 12 participants

Modalités et méthodes pédagogiques

- Inter/intra
- Présentiel
- En langue française
- Alternance de séances de face à face, individualisation, activités en autonomie, simulation, ludo-pédagogie, ...

Qualité des formateurs

- Formateurs experts métier ayant validé un parcours de qualification pédagogique

Documents remis

- Attestation de formation

Les personnes en situation de handicap sont invitées à contacter le référent Handicap local afin d'étudier les possibilités de suivre la formation

Nous contacter

www.aftral.com
0809 908 908



HACCP spécifique ligne de production agroalimentaire

Objectifs généraux

- ◆ Préciser la réglementation au niveau de l'hygiène alimentaire en lien avec les risques
- ◆ Mettre en œuvre et respecter les principes de l'HACCP tout au long d'une ligne de production

Les plus de la formation



- ◆ Des moyens matériels performants et innovants
- ◆ Une formation active et inter active avec des cas pratiques
- ◆ Remise d'une documentation complète et ciblée

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluation en cours de formation sous la forme de mises en situation, études de cas, quizz, ...
- ◆ Evaluation finale

Validation

- ◆ Attestation de formation
- ◆ Sans niveau spécifique
- ◆ Possibilité de valider un/des blocs de compétences : Sans objet
- ◆ Code RNCP/RS : Sans objet
- ◆ Certificateur : Sans objet
- ◆ Code Certif Info : Sans objet

Agrément

- ◆ Sans objet

PROGRAMME

N° SEQUENCE		DUREE
0	Identifier les objectifs et étapes de la formation	/
▪ Vérification du respect des prérequis ▪ Présentation du centre, de l'équipe pédagogique et des moyens matériels ▪ Présentation de la formation ▪ Modalités pratiques ▪ Tour de table ▪ Test de positionnement		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
1	Préciser la réglementation au niveau de l'hygiène alimentaire en lien avec les risques	5 h 00
▪ Le contexte réglementaire en hygiène alimentaire – Le paquet Hygiène et les responsabilités – Obligations réglementaires en production agroalimentaire – Traçabilité, retrait et rappel de produits – Responsabilité de l'opérateur dans la chaîne de sécurité alimentaire ▪ Les pratiques en hygiène alimentaire – Les contaminations : microbiologique, chimique, physique – Hygiène du personnel de production – Nettoyage et désinfection du matériel – Les règles de bonnes pratiques en hygiène (BPH)/ bonnes pratiques de fabrication en situation de production (BPF) – Les sources de contamination sur une ligne de production – La prévention des contaminations croisées <i>Evaluation formative : quiz ou QCM intermédiaire (écrit ou oral)</i>		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia Ressources pédagogiques

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
2	Mettre en œuvre et respecter les principes de l'HACCP tout au long d'une ligne de production	8 h 30
▪ HACCP : définition et ses 7 principes – Les 7 principes de l'HACCP – Exemple de points critiques pour la maîtrise (CCP) : cuisson, refroidissement, détection métal ▪ Identification d'un CCP sur une ligne de production ▪ Limite critique sur ligne de production ▪ Actions en cas de dérive ▪ Le vocabulaire de l'HACCP – PRP, PRPo, CCP, limites critiques – Actions de surveillance et actions correctives ▪ Les 12 étapes de l'HACCP – Diagramme de fabrication en ligne – Analyse des dangers par étape process ▪ Mise en œuvre de l'HACCP sur une ligne de production : – Etude de cas de production ▪ Identification CCP et dérives process ▪ Analyse de situation production réelle <i>Evaluation formative : quiz ou QCM intermédiaire (écrit ou oral)</i>		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia Ressources pédagogiques

N° SEQUENCE	OBJECTIF	DUREE
3	Evaluer les acquis de la formation	0 h 30
▪ Evaluation finale : quiz individuel, écrit		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES Salle équipée d'un ensemble multimédia Ressources pédagogiques

N° SEQUENCE		DUREE
4	Dresser le bilan et la synthèse de la formation	/
■ Bilan de la formation ■ Synthèse du stage ■ Evaluation de satisfaction de la formation		MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
		Salle équipée d'un ensemble multimédia