FORMATION · SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

La méthode HACCP

Format 1 jour ou 2 jours — session intra-entreprise

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES – OPÉRATIONNELS ET ÉVALUABLES

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- ✓ **Appliquer** les principes et la méthodologie HACCP ;
- ✓ **Identifier** les exigences des référentiels de certification (IFS, BRCGS, FSSC...) à intégrer dans son analyse de risques ;
- ✓ **Utiliser** la démarche HACCP dans son contexte professionnel 2 JOURS ;
- ✓ **Analyser** les points critiques des processus et **définir** leurs modalités de maîtrise et de surveillance selon la méthode HACCP 2 JOURS.

Atteinte des objectifs mesurée par QCM en fin de formation et, en format 2 jours, par l'évaluation du cas pratique.

Repère 2 JOURS : élément spécifique au format 2 jours.

PUBLIC & PRÉREQUIS

À qui s'adresse cette formation ?

PUBLIC VISÉ

- Direction, responsable qualité et sécurité des denrées alimentaires, équipe HACCP.

PRÉREQUIS

- Aucun.

VOTRE INTERVENANT

Ingénieur Formateur Consultant spécialisé en Management de la Qualité et de la Sécurité des Denrées alimentaires – Auditeur IRCA

SANCTION DE LA FORMATION

Formation non certifiante — Délivrance d'un **certificat de réalisation**.

INFOS PRATIQUES

Modalités d'accès, durée et tarifs

DÉLAI, DURÉE ET HORAIRES	
Durée	1 jour soit **7 heures** ou 2 jours soit **14 heures**
Horaires	9h00 – 12h30 / 14h00 – 17h30 (aménagement possible si besoin)
Date	**À définir.** Le format 2 jours peut être réaliser sur 2 journées distinctes.
Lieu	Site client ou à distance, à convenir avec le client
Délai d'accès	Intraentreprise : tarifs, date et délai d'organisation à définir en fonction de vos besoins et des disponibilités des formateurs.

INTRAENTREPRISE

Sur devis

adapté à votre contexte

- Tarifs, date et délai d'organisation à définir en fonction de vos besoins et des disponibilités des formateurs.
- **Lieu :** sur site ou à distance, à convenir avec le client
- **Effectif optimal par groupe :** 10 personnes
- Programme adaptable au contexte de votre entreprise (voir « Préparation sur mesure »).
- **Contactez-nous** pour demander un devis personnalisé. **Nous vous recontactons sous 48 heures.**

FINANCEMENT

OPCO

Formation éligible à une demande de prise en charge par votre **Opérateur de Compétences (OPCO)** au titre du plan de développement des compétences de votre entreprise.

Procédure – demande d'accord préalable : l'entreprise dépose sa demande de prise en charge auprès de son OPCO **avant le démarrage de la formation**. Galata vous fournit la convention de formation et le programme détaillé nécessaires au dossier.

ACCESSIBILITÉ – PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.

Référent handicap : Karine Morin – kmorin@galata.fr – 02 99 37 63 63

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Déroulé de la formation

PARTIE 1

L'HACCP : c'est qui, c'est quoi, quand et pourquoi ?

- **Réglementation et contexte normatif :**
  - Présentation de l'HACCP, son origine et son historique
  - Le paquet Hygiène, les guides de bonnes pratiques, le Codex Alimentarius, la réglementation applicable
  - Contexte commercial – les référentiels IFS, BRCGS et FSSC 22000
- **Les dangers alimentaires :**
  - Le danger biologique
  - Le danger physique
  - Le danger chimique
  - Le danger allergène

PARTIE 2

Les principes de la méthode

- **Les principes de la méthode :**
  - Les objectifs
  - Les 5 étapes initiales et les 7 principes
  - Les moments clés de l'utilisation de la méthode
  - Un outil de progrès et d'amélioration continue
- **Méthodologie de déroulement de la méthode :**
  - La définition des PRP
  - **Les étapes initiales :**
    - L'équipe HACCP

- Les données relatives au produit et son utilisation attendue
- Le diagramme de fabrication et la vérification

– **Les principes :**

- Analyse des dangers
- Identifier les CCP, les PRP, les PRPo
- La validation des mesures de maîtrise
- Établir les valeurs – cibles et tolérances – le système de surveillance
- Les actions correctives et leurs vérifications
- Le dossier HACCP

PARTIE 2 · SUITE

Cas pratique

2 H · 1 JOUR EN FORMAT 2 JOURS

- **Méthode pédagogique :**
  - Travail collectif sur le déploiement de la méthode : formation des équipes
  - Exercices pratiques de mise en application 2 JOURS
  - Retour collectif – Analyse : points forts / points d'amélioration
- Reprendre les dangers inhérents à chaque atelier et identifier les axes d'amélioration
- **Compétences mises en pratique :**
  - **Analyser** les dangers généraux liés à l'activité de l'entreprise
  - **Identifier** les dysfonctionnements 2 JOURS
  - **Déterminer** les PRPo et les CCP de l'entreprise
  - **Intégrer** les exigences des référentiels 2 JOURS
  - **Mettre en œuvre** les étapes de validation du plan HACCP 2 JOURS

PARTIE 3

Bilan du module

- Questions / Réponses – Échanges – débat
- Évaluation des acquis par QCM + évaluation du cas pratique 2 JOURS
- Évaluation de la formation

PÉDAGOGIE

Méthodes et moyens mobilisés

Formation dynamique et ludique

Alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques

THÉORIE ⇄ PRATIQUE

Exposés théoriques
Principes et méthodologie HACCP

Exercices d'analyse
Application sur cas pratiques

Travail collectif et/ou individuel
Déploiement de la méthode en équipe

Cas concrets issus de l'entreprise
Situations issues de votre entreprise

Échanges et débat
Questions / réponses, débat

QCM
Évaluation des acquis en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES
Support de formation remis au stagiaire.

DISPOSITIONS D'ACCUEIL NÉCESSAIRES
Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

PRÉPARATION SUR MESURE
Adaptation des supports au contexte de l'entreprise et du langage aux besoins du public ciblé : supports de formation remis aux stagiaires, cas pratiques et exercices prévus pendant la formation, supports d'évaluation de l'atteinte des objectifs (support de validation de la formation).

ÉVALUATION

Dispositif de suivi et d'appréciation des résultats

01 AVANT
Positionnement

QCM d'entrée

02 PENDANT
Suivi continu

- Feuille d'émargement
- Exercices d'analyse, travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise tout au long de la session

03 APRÈS
Évaluation finale

- Évaluation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation via QCM
- Évaluation du cas pratique 2 JOURS

Une question sur ce programme ?

Nous contacter par téléphone au **02 99 37 63 63** ou par le **formulaire contact** pour toute question ou demande de devis.

Nous vous recontactons sous 48 heures.

Document mis à jour en février 2026 (PG 064 version D). Le contenu est susceptible d'être adapté au contexte de l'entreprise en intraentreprise.