# Programme de Formation

## HACCP : Renforcer la robutesse de votre système (réf : HS025)

## Organisation

**Durée :** 14 heures

**Mode d'organisation :** Mixte

## Contenu pédagogique

### *Public visé*

Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation de système HACCP, ou ayant un rôle majeur dans sa mise en oeuvre

### *Objectifs pédagogiques*

- Décrire et maîtriser les concepts clés de l'HACCP : définir et interpréter les notions de PRP, PRPo et CCP
- Identifier les étapes essentielles à un plan de surveillance efficace
- Expliquer les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
- Appliquer des protocoles de validation pour garantir l'efficacité du système
- Analyser la gestion des changements dans le cadre du système HACCP
- Évaluer la performance et l'efficacité du système HACCP
- Renforcer son étude HACCP par un échange avec un expert

### *Description*

Cette formation avancée vous permet de renforcer vos compétences en HACCP et de perfectionner la maîtrise de vos systèmes de sécurité des aliments. Vous apprendrez à valider vos mesures de maîtrise, à évaluer la performance de votre système et à gérer efficacement les changements.

Ce parcours complet combine classes virtuelles, travail individuel et coaching personnalisé. Il s'adresse aux professionnels expérimentés souhaitant approfondir leur expertise et renforcer l'efficacité de leur plan HACCP.

**Contenu :**

- Introduction de la formation
  - Tour de table
  - Appréhender le déroulé pédagogique et les objectifs de la formation
  - Présentation du parcours
  - Contexte HACCP
  - Définitions - termes clés
  - L'importance des PRP

- Déroulé des 7 principes et 12 étapes de la méthode

- Identification des étapes clés

- Focus étape 6
  - Identification et hiérarchisation des dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
  - Critères de gravité /probabilité : comment les harmoniser ?
  - Outils d'évaluation et de cotation : échanges

- Focus étape 7
  - Méthodologie et critère de décision (arbre de décision, justification)
  - Harmonisation des seuils et des limites critiques
  - Gestion des déviations et actions correctives

- Focus validation, surveillance, vérification

- Choix des sujets de coaching en fonction des besoins de chaque stagiaire

- Activités individuelles
  - Avant la séance de coaching individuel, les stagiaires travaillent sur la mise en place de leur plan d'action documenté, qui sera discuté avec le formateur. Le temps à consacrer à ce travail personnel est donné à titre indicatif et peut varier d'une entreprise à l'autre.

Coaching individuel
Chaque participant bénéficie d'une heure d'entretien/conseil individuel avec le formateur. L'objectif de cette séance est de faire le point sur la démarche de l'entreprise, les éventuelles difficultés rencontrées et les axes d'amélioration.

- Bilan et clôture de la formation
  - Les participants qui le souhaitent sont invités à partager leurs expériences dans la conduite de cette démarche, et à présenter les axes de travail identifiés

## *Prérequis*

Avoir déjà conduit une ou plusieurs études HACCP et être en charge de leur pilotage ou de leur mise à jour régulière. Une compréhension solide des principes et des étapes du système HACCP est indispensable pour tirer pleinement parti de cette formation

## *Modalités pédagogiques*

Parcours composé de 5 classes virtuelles, de travail personnel en intersessions et d'une séance de coaching personnalisé :

- Des classes virtuelles permettant les partages d'expériences avec le groupe et le formateur
- Des séquences de travail personnel favorisant la mise en application des connaissances dans une approche très pragmatique (temps estimé à 2 heures)
- Une séance de coaching personnalisé : 1 heure en face à face avec le formateur consultant sur le cas concret de votre entreprise

Formation en effectif limité pour une interaction maximale.

## *Modalités d'évaluation et de suivi*

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

## *Informations sur l'accessibilité*

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr