






Disposez d'un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme aux attentes de la police sanitaire unique Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité 3 et 4 juillet 2025 - Avignon - 14h

 <i>Accessible aux personnes en situation d'handicap</i>	 Objectifs Les stagiaires seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> • Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire • Connaître les dangers pour mieux les maîtriser • Gérer les dangers dans un plan d'hygiène et de sécurité sanitaire
Public visé : Qualité, Production, Maintenance	 Programme Jour 1 : 9h00 à 12h30 : <ul style="list-style-type: none"> • Contexte réglementaire et normatif <ul style="list-style-type: none"> o La réglementation européenne o Les référentiels privés et normes o Les enjeux de la mise en place de la démarche HACCP • Les différents dangers en agroalimentaires
Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire	
Intervenant(e) Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliments CRITT Agroalimentaire SUD	Jour 1 : 13h30 à 17h30 : <ul style="list-style-type: none"> • Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis) • Identification des prérequis • Suivi des pré-requis
Contact(s) Pédagogique(s) Sylvie PERRET sylvie.perret@critt-iaa-paca.com	Jour 2 : 9h00 à 12h30 : <ul style="list-style-type: none"> • Les préalables à la mise en oeuvre de la méthode HACCP • Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes <ul style="list-style-type: none"> o Analyse pertinente des dangers Jour 2 : 13h30 à 17h00 : <ul style="list-style-type: none"> • Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes (suite) <ul style="list-style-type: none"> o Identification des PrPo (CP) et CCP o Surveillance des points critiques (limites critiques) et actions correctives (gestion des non conformités) o Vérification et validation du système o Gérer et maîtriser la documentation • Réaction en cas de non-conformité • Tracabilité et gestion des alertes (présentation du guide de la DGAL)



Disposez d'un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme aux attentes de la police sanitaire unique

Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

3 et 4 juillet 2025 - Avignon - 14h



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (Lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 1 200,00€ HT

Non adhérent 2025 : 1 400,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat
Inscription obligatoire sur le site Ocapiat

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 18/06/2025, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Mise à jour : le
07/01/2025