Programme de Formation

Bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire

Organisation

Durée : 4 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Responsable qualité
Responsable production
Encadrement production
Personnel de production
Responsable administratif
Responsable commercial
Responsable marketing

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera sensibilisé aux enjeux de la sécurité des aliments

Acquérir l'ensemble des bonnes pratiques qui permettent d'atteindre les objectifs opérationnels dans le domaine

Il saura quels vêtements utiliser

Il saura définir quels sont les bons matériels

Il suivra les bonnes routines

Il respectera les règles de fonctionnement dans les différents locaux

Il respectera le plan HACCP

Description

Rappel des obligations réglementaires en matière de food defense

Exposé des enjeux, des risques et des bonnes pratiques

Le lavage des mains et les bonnes pratiques individuelles

Les vêtements de travail

Les équipements

Les locaux

Les contrôles et audits

Mettre en place le plan de surveillance et les moyens de contrôle ainsi que le plan HACCP

Définir les responsabilités

Prérequis

Aucun pré-requis (connaissance et compétence spécifique) n'est souhaité.

Modalités pédagogiques

Les programme de formation se déroulera ainsi :

- formation avec support sur le module général

- accompagnement individualisé des acquis et l'adoption de nouvelles pratiques de pilotage et de management par des séances programmées entre les stagiaires et le formateur.

Formation générale

· Supports de formation selon programme

· Déroulé :

o Fixation des objectifs collectifs et individuels par séance

o Questionnaire d'autoévaluation

o Apport théorique et présentation des concepts

o Echanges d'expérience

o Exemples et exercice pratique par l'échange et l'exposé

o Retour sur les objectifs de la séance, tour de table et conclusions

· Le formateur proposera une série d'exemples et d'illustration des théories et des concepts mais privilégie les exemples pris sur le terrain et les illustrations proposées par les stagiaires en séances

· Le formateur en poursuivant les objectifs pédagogiques favorisera les échanges entre les stagiaires

Moyens et supports pédagogiques

Des entretiens individualisés sont prévus pour vérifier de façon complémentaire les niveaux d'appropriation

Modalités d'évaluation et de suivi

Un auto positionnement des stagiaires sera réalisé en amont de la formation. Un autre auto positionnement sera réalisé à l'issue de la formation afin d'évaluer la progression.

En complément, les stagiaires pourront exprimer leurs besoins et attentes via leur extranet.

La plupart des formations donnant lieu à des mises en applications pratiques, le formateur prévoit de consacrer du temps pour le collectif et/ ou pour chaque stagiaire dans la matérialisation et concrétisation des acquis :

- Appropriation de certains outils par la personnalisation des outils
- Mises en pratiques visibles et retours d'expérience
- Résultats opérationnels sur le terrain

Le formateur s'assure par ses contrôles pendant la formation que les stagiaires ont bien pu acquérir les connaissances et les compétences transmises.

Un questionnaire de satisfaction à chaud sera envoyé juste après la formation, puis un questionnaire à froid le sera également 1 mois après la fin de la formation.