



# CATALOGUE DE FORMATION A DISTANCE EN E-LEARNING



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



## La formation à distance

En complément de son activité de formation traditionnelle, la société HACCP Groupe propose via sa plate-forme internet des formations à distance. La formation à distance permet d'accéder à des cursus répondant à votre projet PERSONNEL, sans contraintes de rythme et de déplacement. Un tuteur vous aide à définir vos besoins, construit avec vous le parcours pédagogique adapté et suit votre apprentissage par le biais de périodes d'échange et la réalisation de tests d'évaluation.

Votre tuteur reste à votre disposition durant toute la durée de la formation, vous pourrez le joindre par mail, par téléphone ou par tout autre moyen de communication internet (Skype, MSN etc.).

## Habilitation de HACCP Groupe

HACCP Formation est enregistré comme organisme de formation sous le numéro 52 44 04152 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire. Le client demandeur peut donc faire prendre en charge les frais de formation par son organisme collecteur de la cotisation de formation continue dans le cas d'une entreprise. Les formations dispensées rentrent également dans le cadre du droit individuel à la formation.

## Les formations e-learning HACCP Groupe

Objectifs : Dans le cadre de chacun des cursus proposés, un objectif sera clairement défini.

Durée estimée : Un à trois mois selon calendrier à convenir.

Livrets stagiaires : Les livrets stagiaires sont téléchargeables sur la plateforme, le stagiaire peut donc conserver un exemplaire du support même une fois ces droits révoqués

Attestation de formation : Les formations à distance HACCP Groupe se déroulent sous le tutorat d'un formateur professionnel. HACCP Groupe vous remettra donc en fin de cursus une attestation de formation vous permettant de faire valoir ce que de droit

Formateurs référents : La formation sera assurée par un de nos consultants experts en HACCP. Le choix du tuteur se fera en fonction de ses disponibilités sur la période de formation que le stagiaire aura préalablement choisie.

Déroulement de la formation : La formation alternera : exposés, activités pédagogiques, examens documentaires, échanges tuteur/stagiaire, mise en situation d'examen écrit.

Plateforme : Cette formation est administrée via la plate-forme d'e-learning Dokeos®.

Configuration minimum : Pour pouvoir suivre une formation à distance HACCP Groupe, le stagiaire doit disposer d'un ordinateur équipé d'enceintes, du Pack office de l'éditeur Microsoft, d'un logiciel de lecture de document au format Adobe pdf, d'un accès internet haut débit.



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



## Captures d'écran de la plateforme

http://www.haccp.fr/elearning/claroline/learnpath/showinframes.php?source\_id=5&action=0learnpat

HACCP elearning - HACCP Groupe / HACCP Groupe HACCP et réglementation

Petitpas Jean-Pierre : Mes cours | Mon profil | Mon agenda Quitter

HACCP elearning > Page d'accueil du cours > Parcours > 1. Parcours : l'hygiène des aliments Utilisateurs en ligne: 1

**1. Parcours : l'hygiène des aliments**

Accueil

- ✓ La plate-forme Dokeos
- Les prérequis
- Informations de navigation
- Dangers biologiques et TIAC
- ✓ Livret stagiaire
- ✓ Exposé N°1
- QCM à compléter
- Dangers physiques et chimiques
- Livret stagiaire à imprimer
- ✓ Exposé N°2
- QCM à compléter
- Allergènes et nouveaux dangers alimentaires
- Livret stagiaire à imprimer
- Exposé N°3
- QCM à compléter

complété:

**Cette étape est maintenant complétée.**

01 les\_dangers\_biologiques\_et\_les\_TIAC

**INTRODUCTION**

Les dangers biologiques peuvent avoir plusieurs origines :

- Bactérienne,
- Virale,
- Parasitaire,
- Liée à des biotoxines marines (*toxines retrouvées dans les produits de la mer*)
- Ou encore à des mycotoxines (*toxines sécrétées par des champignons*).

articulate POWERED PRESENTATION

SLIDE 3 OF 54 CLICK TO ADVANCE

http://www.haccp.fr/elearning/claroline/learnpath/showinframes.php?source\_id=5&action=0learnpat

HACCP elearning - HACCP Groupe / HACCP Groupe HACCP et réglementation

Petitpas Jean-Pierre : Mes cours | Mon profil | Mon agenda Quitter

HACCP elearning > Page d'accueil du cours > Parcours > 3. Parcours : la méthode HACCP Utilisateurs en ligne: 1

**3. Parcours : la méthode HACCP**

Accueil

- ✓ Accueil
- Introduction à l'HACCP
- ✓ Livret stagiaire à imprimer
- ✓ Exposé N°1
- 1.1 Exercice : mots croisés
- 1.2 Exercice : association
- 1.3 QCM à compléter
- 1.4 Fiche de synthèse 1
- HACCP : les étapes 1 à 5
- Livret stagiaire à imprimer
- ✓ Exposé N°2
- 2.1 Exercice : association
- 2.2 QCM à compléter
- 2.3 Fiche de synthèse 2
- HACCP : les étapes 6 à 12
- Livret stagiaire à imprimer
- Exposé N°3
- 3.1 Exercice : association
- 3.2 QCM à compléter
- 3.3 Fiche de synthèse 3
- Les autres référentiels
- Livret stagiaire à imprimer
- Exposé N°4
- 4.1 Activité : Association
- 4.2 QCM à compléter

complété:

**Cette étape est maintenant complétée.**

Ziflash

**Étape 1. Constituer l'équipe HACCP**

Les rôles de chacun :

**Direction :**

- Prend les décisions
- Planifie ces décisions

**Personnel :**

- Teste les mesures préventives
- Propose des solutions

**Equipe HACCP :**

- Fait l'analyse des risques
- Propose des pistes d'amélioration
- Rend compte à la direction
- Rend compte à l'encadrement

**Encadrement :**

- Explique les risques
- Fait appliquer les mesures préventives
- Remonte les informations positives ou négatives à l'équipe HACCP

articulate POWERED PRESENTATION

SLIDE 4 OF 18 CLICK TO ADVANCE



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
 Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
 HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
 HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



# FORMATION N°1 - LA REGLEMENTATION

## Séquence 1 : Le contexte réglementaire

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Formation aux textes réglementaires en vigueur	<p><b>Contenu module « textes réglementaires en vigueur » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contexte général</li> <li>▪ La nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène</li> <li>▪ Les organismes de contrôle : DSV, DGCCRF, DDCCRF, DDASS, ...</li> <li>▪ Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires</li> <li>▪ Paquet Hygiène :               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Règlement 852/2004</b> du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à <u>l'hygiène des denrées alimentaires</u> (aussi appelé "Règlement H1")</li> <li>➤ <b>Règlement 853/2004</b> du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant <u>les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale</u> (aussi appelé "Règlement H2")</li> <li>➤ <b>Règlement 854/2004</b> du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant <u>les règles spécifiques d'organisation de contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine</u> (aussi appelé "Règlement H3")</li> </ul> </li> </ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Evaluation	Evaluation par QCM.	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur ce module</b>		

## FORMATION N°2 – LA METHODE HACCP

### Séquence 1 : La méthode HACCP

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Formation aux textes de référence	<p>Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées et livrets stagiaires relatifs à l'HACCP <i>Codex Alimentarius</i>, et à la norme AFNOR NF V01-006 <i>Principes, notions de base et commentaires</i></p> <p><b>Contenu module « HACCP » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduction</li> <li>▪ Historique de la démarche</li> <li>▪ Avantages/inconvénients</li> <li>▪ Rappel de définitions <i>Codex Alimentarius</i></li> <li>▪ Préalables</li> <li>▪ Les 7 principes</li> <li>▪ Les 12 étapes de la démarche HACCP selon le <i>Codex Alimentarius</i> et l'AFNOR NF V01-006</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Constituer une équipe HACCP</i></li> <li>2. <i>Décrire le produit</i></li> <li>3. <i>Déterminer son utilisation prévue</i></li> <li>4. <i>Etablir un diagramme des opérations</i></li> <li>5. <i>Confirmer sur place le diagramme des opérations</i></li> <li>6. <i>Enumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés</i></li> <li>7. <i>Déterminer les points critiques pour la maîtrise</i></li> <li>8. <i>Fixer des seuils critiques pour chaque CCP</i></li> <li>9. <i>Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP</i></li> <li>10. <i>Prendre des mesures correctives</i></li> <li>11. <i>Appliquer des procédures de vérification</i></li> <li>12. <i>Constituer des dossiers et tenir des registres</i></li> </ol>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Evaluation	Evaluation finale à l'aide d'un QCM	Temps imparti par le tuteur
Etude de cas	Mise en pratique de la méthode HACCP	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur ce module</b>		

## FORMATION N°3 – LA METHODE HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

### Séquence 1 : Les règles d'hygiène en restauration

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée	Période
Les germes responsables d'intoxications alimentaires	<p>Mise à disposition de la séquence 1, diapositives et livret stagiaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les TIAC (Toxi-infections Alimentaires Collectives)</li> <li>• Les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires en France</li> <li>• Généralités sur les bactéries</li> </ul> <p><b>Présentation du GBPH de la restauration collective à caractère sociale</b></p>	A déterminer	A déterminer
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette séquence</b>			

### Séquence 2 : La démarche HACCP

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée	Période
La démarche HACCP	<p>Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives et livrets stagiaires</p> <p><b>Contenu module « HACCP » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduction</li> <li>▪ Historique de la démarche</li> <li>▪ Avantages/inconvénients</li> <li>▪ Les 7 principes</li> </ul> <p>Les 12 étapes de la démarche HACCP selon le Codex</p> <p><b>L'application concrète de l'HACCP en restauration</b></p>	A déterminer	A déterminer
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette séquence</b>			

## FORMATION N°4 – LA NORME ISO 9001 : 2008

### Séquence 1 : Introduction, contexte, domaine d'application

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Introduction et contexte de l'ISO 9001	Mise à disposition de la séquence 1, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs : -au contexte, -au domaine d'application,	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur sur cette séquence</b>		

### Séquence 2 : Les exigences de l'ISO 9001 : 2008

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Les exigences de l'ISO 9001 : 2008	Mise à disposition de la séquence 2, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs : - aux articles introductifs, - aux exigences relatives au Système de Management de la Qualité, - aux exigences concernant les responsabilités de la direction, - aux exigences concernant le management des ressources (en personnel, infrastructures et équipements), - aux exigences concernant les processus de réalisation du produit, - aux exigences concernant les mesures, les analyses et l'amélioration de la qualité.	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur sur cette séquence</b>		

## FORMATION N°5 – LA NORME ISO 22000 : 2005

### Séquence 1 : Introduction, contexte, domaine d'application et définitions

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Introduction et contexte de l'ISO 22000	Mise à disposition de la séquence 1, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs : -au contexte, -au domaine d'application, -aux termes et définitions employés dans l'ISO 22000.	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

### Séquence 2 : Exigences générales et documentaires, responsabilités et engagement de la direction, management des ressources

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Système de management de la sécurité des aliments : Exigences générales et documentaires	Mise à disposition de la séquence 2, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs : -aux exigences générales d'un système de management de la sécurité des aliments (4), -à la responsabilité et l'engagement de la direction (5) -au management des ressources (6)	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

### Séquence 3 : Planification et réalisation de produits sains

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Planification et réalisation de produits sains	Mise à disposition de la séquence 3, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à la planification et réalisation de produits sûrs (7) : PRP, PRPo, Plan HACCP	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



**Séquence 4 : Vérification, validation et amélioration du système de management de la sécurité des aliments**

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Vérification, validation et amélioration du système de management de la sécurité des aliments	Mise à disposition de la séquence 3, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à la validation, la vérification et l'amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (8)  * la maîtrise de la surveillance et du mesurage, * la vérification du système de management de la sécurité des aliments, * l'amélioration continue.	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur

**Echange avec le tuteur**

## FORMATION N°6 – LE REFERENTIEL IFS-V5 (août 2007)

### Séquence 1 : Le protocole d'audit de l'International Food Standard

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Le protocole de service du International Food Standard	Mise à disposition de la séquence 1, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historique</li> <li>- Types d'audit</li> <li>- Périmètre de l'audit</li> <li>- Le processus de certification</li> <li>- Le rapport d'audit IFS</li> <li>- La notation</li> <li>- Attribution du certificat</li> <li>- ANNEXES</li> </ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

### Séquence 2 : Responsabilités de la direction

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Présentation du International Food Standard	Mise à disposition de la séquence 2, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Politique et principes généraux de l'entreprise</li> <li>- Organisation de l'entreprise</li> <li>- Ecoute client</li> <li>- Revue de direction</li> </ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

### Séquence 3 : Management du Système Qualité

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Management du système qualité	Mise à disposition de la séquence 3, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à : <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le Système de Management de la Qualité</li> <li>-La méthode HACCP</li> <li>-Les exigences relatives à la documentation</li> <li>-La conservation des enregistrements</li> </ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
 Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
 HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
 HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



## Séquence 4 : La Gestion des ressources

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
La responsabilité de la direction	Mise à disposition de la séquence 3, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à : - La gestion des ressources humaines - Formation - Installations sanitaires	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

## Séquence 5 : Processus de fabrication

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
La responsabilité de la direction	Mise à disposition de la séquence 3, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à : -Revue de contrat - spécifications produit - Développement produit - Achats - Emballage du produit - Environnement de fabrication - Nettoyage et hygiène - Déchets - Risques de corps étrangers, métal, bris de verre et bois - Surveillance des nuisibles - Réception et stockage - Transport - Maintenance et réparations - Equipements - Validation des process - Traçabilité - OGM - Allergènes	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

## Séquence 6 : Mesures, analyses, améliorations

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
La responsabilité de la direction	Mise à disposition de la séquence 3, diapositives commentées et livret stagiaire relatifs à : <ul style="list-style-type: none"><li>- Audits internes</li><li>- Inspection d'usine</li><li>- Maîtrise du process</li><li>- Etalonnage et vérification des appareils de mesure et de surveillance</li><li>- Contrôle quantitatif</li><li>- Analyse des produits</li><li>- Blocage et libération des produits</li><li>- Gestion des réclamations des autorités et clients</li><li>- Gestion des incidents, retrait/rappel de produits</li><li>- Gestion des produits non conformes</li><li>- Actions correctives</li></ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

## FORMATION N°7 – LE REFERENTIEL BRC

### Séquence 1 : Introduction et chapitre 1 du référentiel

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Introduction et chapitre 1 du référentiel	Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées et livrets stagiaires relatifs :  - aux exigences générales et fondamentales - aux exigences juridiques - à la portée du BRC et à son format	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

### Séquence 2 : Chapitres 2 à 3 du référentiel

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Chapitres 2 à 3 du référentiel	Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées et livrets stagiaires relatifs : - au système de gestion de la qualité - aux normes relatives à l'environnement de l'usine	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

### Séquence 3 : Chapitres 4 à 7 du référentiel

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Chapitres 4 à 7 du référentiel	Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées et livrets stagiaires relatifs : - à la maîtrise des produits - au contrôle des processus - au personnel	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		



## Séquence 4 : Le protocole BRC et les annexes

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Le protocole BRC et les annexes	<p>Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées et livrets stagiaires relatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>au protocole BRC</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection de l'organisme de certification</li> <li>- Arrangements contractuels entre le fournisseur et l'organisme de certification</li> <li>- Arrangements contractuels entre le fournisseur et le distributeur</li> <li>- Notification de l'évaluation</li> <li>- Exigences préliminaires à l'évaluation</li> <li>- Objet de l'évaluation</li> <li>- Distribution du rapport d'évaluation</li> <li>- Fréquence de l'évaluation</li> <li>- Action supplémentaire</li> <li>- Procédure d'appel</li> <li>- Réclamations</li> </ul> </li> <li>○ <b>aux annexes BRC</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédures d'évaluation</li> <li>- Rapport d'évaluation</li> <li>- Statut de certification</li> </ul> </li> </ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activité pédagogique	Exercices	Temps imparti par le tuteur
Evaluation	QCM	Temps imparti par le tuteur
Synthèse	Fiche de synthèse	Temps imparti par le tuteur
<b>Echange avec le tuteur</b>		

**FORMATION N°8 – PREPARATION A L'EXAMEN DE  
CERTIFICATION DE PERSONNES EN HACCP ET EN SMSDA  
DELIVREE PAR CALYXIS  
(Anciennement Centre européen de prévention des risques)**

**Séquence 1 : Formation au contexte réglementaire**

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Formation aux textes réglementaires en vigueur	<p>Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées relatives et livret stagiaire relatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-aux dangers alimentaires</li> <li>-aux textes réglementaires en vigueur</li> </ul> <p><b>Contenu module « dangers alimentaires » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les TIAC</li> <li>▪ Les dangers biologiques</li> <li>▪ Les dangers physiques et chimiques</li> <li>▪ Intégrer et gérer de nouveaux dangers : allergènes, OGM...</li> </ul> <p><b>Contenu module « textes réglementaires en vigueur » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contexte général</li> <li>▪ La nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène</li> <li>▪ Les organismes de contrôle : DSV, DGCCRF, DCRCR, DDASS, ...</li> <li>▪ Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires</li> <li>▪ Paquet Hygiène :               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Règlement 852/2004</b> du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à <u>l'hygiène des denrées alimentaires</u> (aussi appelé "Règlement H1")</li> <li>➤ <b>Règlement 853/2004</b> du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant <u>les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale</u> (aussi appelé "Règlement H2")</li> <li>➤ <b>Règlement 854/2004</b> du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant <u>les règles spécifiques d'organisation de contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine</u> (aussi appelé "Règlement H3")</li> </ul> </li> </ul>	<p>A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis</p>
Evaluation	Evaluation par QCM à restituer au tuteur référent.	Temps imparti par le tuteur
Correction	Envoi au stagiaire du QCM corrigé avec commentaires du formateur.	
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette séquence</b>		



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



## Séquence 2 : Formation à la démarche HACCP

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Formation aux textes de référence	<p>Mise à disposition en ligne du module de formation, diapositives commentées et livrets stagiaires relatifs à l'HACCP <i>Codex Alimentarius</i>, et à la norme AFNOR NF V01-006 <i>Principes, notions de base et commentaires</i></p> <p><b>Contenu module « HACCP » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduction</li> <li>▪ Historique de la démarche</li> <li>▪ Avantages/inconvénients</li> <li>▪ Rappel de définitions Codex Alimentarius</li> <li>▪ Préalables</li> <li>▪ Les 7 principes</li> <li>▪ Les 12 étapes de la démarche HACCP selon le Codex Alimentarius et l'AFNOR NF V01-006               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Constituer une équipe HACCP</i></li> <li>2. <i>Décrire le produit</i></li> <li>3. <i>Déterminer son utilisation prévue</i></li> <li>4. <i>Etablir un diagramme des opérations</i></li> <li>5. <i>Confirmer sur place le diagramme des opérations</i></li> <li>6. <i>Enumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés</i></li> <li>7. <i>Déterminer les points critiques pour la maîtrise</i></li> <li>8. <i>Fixer des seuils critiques pour chaque CCP</i></li> <li>9. <i>Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP</i></li> <li>10. <i>Prendre des mesures correctives</i></li> <li>11. <i>Appliquer des procédures de vérification</i></li> <li>12. <i>Constituer des dossiers et tenir des registres</i></li> </ol> </li> </ul>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Evaluation	Evaluation finale à l'aide d'un QCM type examen Calyxis	Temps identique à celui de l'examen (30 minutes)
Correction	Envoi au stagiaire du QCM corrigé avec commentaires du tuteur.	
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette deuxième partie</b>		

## Séquence 3 : Entretien oral ou Etude de cas : Application aux Guides de bonnes pratiques d'hygiène

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Formation aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène	<p><b>Exercice ORAL :</b> Simulation d'entretiens oraux pour les personnes qui passent l'examen</p> <p><b>ou Exercice écrit :</b> Etude de cas sur les GBPH pour les personnes qui ne passent pas l'examen</p>	
Evaluation	Evaluation par Etude de cas écrit à restituer au tuteur référent.	Temps imparti par le tuteur
Correction	Envoi au stagiaire de l'étude de cas corrigée avec commentaires du tuteur.	
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette troisième partie</b>		
<b>Synthèse finale avec le tuteur</b>		

**Séquence 4 (option) uniquement si certification de personnes Calyxis en SMSDA (ISO 22000)**

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Formation aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène	<p><b>Contenu :</b></p> <p><b>Introduction et contexte de l'ISO 22000</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le contexte</li> <li>▪ Le domaine d'application</li> <li>▪ Les termes et définitions employés dans l'ISO 22000</li> <li>▪ Interfaces HACCP Codex- ISO 22000</li> </ul> <p><b>Système de Management de la sécurité des Aliments, Exigences générales et documentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exigences générales d'un système de management de la sécurité des aliments</li> <li>▪ Exigences relatives à la documentation</li> <li>▪ Responsabilité et engagement de la direction</li> <li>▪ Management des ressources</li> </ul> <p><b>Planification et réalisation de produits sains</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les programmes préalables</li> <li>▪ L'analyse des dangers</li> <li>▪ Etablissement des programmes préalables opérationnels et du plan HACCP</li> <li>▪ Maîtrise des non conformités</li> </ul>	
Evaluation	Evaluation par QCM à restituer au tuteur référent.	Temps imparti par le tuteur
Correction	Envoi au stagiaire de l'étude de cas corrigée avec commentaires du tuteur.	
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette troisième partie</b>		
<b>Synthèse finale avec le tuteur</b>		



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
 Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
 HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
 HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



## FORMATION N°9 – PREPARATION A L'OUVERTURE D'UN RESTAURANT COMMERCIAL

Etape	Descriptif technique et méthodologie	Durée
Introduction et contexte réglementaire	- Nouvelle réglementation Européenne : description de sa nouvelle architecture - Le Paquet Hygiène - Le Plan de Maîtrise Sanitaire	A définir avec le tuteur suivant les pré-requis
Les microbes : ce qu'il faut savoir	- Les bases de la microbiologie	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Les 10 règles d'or pour maîtriser l'hygiène	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Je travaille avec une tenue complète et propre</li> <li>2. Je me lave les mains fréquemment, et je change régulièrement de gants</li> <li>3. Je protège les consommateurs lorsque je suis blessé ou malade</li> <li>4. Je nettoie et je désinfecte tout le matériel avec les produits adaptés</li> <li>5. Je respecte la chaîne du froid et du chaud</li> <li>6. Je sépare le propre du souillé</li> <li>7. Je protège les produits pour une bonne conservation</li> <li>8. Je respecte les Dates Limites de Consommation</li> <li>9. Je conserve la traçabilité des produits</li> <li>10. Je contrôle l'hygiène de la cuisine</li> </ol>	A définir avec le tuteur suivant vos pré-requis
Activités pédagogiques	Exercices	
Evaluation	QCM	
<b>Echange avec le tuteur HACCP sur cette troisième partie</b>		



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI



## TARIFS DES FORMATIONS À DISTANCE HACCP GROUPE

FORMATION	TARIF
FORMATION N°1 – LA REGLEMENTATION	150,00 € HT
FORMATION N°2 – LA METHODE HACCP	100,00 € HT
FORMATION N°3 – HACCP EN RESTO COLL.	100,00 € HT
<b>LES REFERENTIELS :</b> FORMATION N°4 - ISO 9001 FORMATION N°5 - ISO 22000 FORMATION N°6 - IFS FORMATION N°7 - BRC	150,00 € HT 150,00 € HT 150,00 € HT 150,00 € HT
FORMATION N°8 – PREPARATION A LA CERTIF. HACCP <i>Option ISO22000 pour certification SMSDA</i>	300,00 € HT 100,00 € HT
FORMATION N°9 – OUVERTURE D'UN RESTAURANT	250,00 € HT

LES PACKS	TARIF
FORMATION N°1 ET N°2	200,00 € HT
PACK QUALITE : FORMATION 4 - 5 - 6 - 7	500,00 € HT

## COMMANDES

Pour vous inscrire à un cursus de formation à distance HACCP Groupe, veuillez utiliser le fichier Microsoft Excel joint (ou disponible à l'adresse [http://haccp.fr/pages/pj/COM-DOC-68\\_Commande\\_formations\\_a\\_distance.xls](http://haccp.fr/pages/pj/COM-DOC-68_Commande_formations_a_distance.xls) )



HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243  
 Siège social : 2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes cedex 4  
 HACCP Consulting, LE FIL D'ARIANE La solution traçabilité,  
 HACCP Formation, HACCP sont des marques déposées à l'INPI

