

MT18 | La démarche HACCP et son utilisation > 1 jour



Publics :

- Salarié intervenant dans le domaine de la propreté et des services associés réalisant des techniques d'entretien de sols manuel et mécanisé.
- Personne en reconversion professionnelle.
- Demandeur d'emploi. Agent de propreté en collectivité. Salarié en insertion.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap.



Prérequis : Comprendre et parler le français.



Objectifs : Appréhender le concept et le vocabulaire de l'HACCP.



Contenu :

1 – Comprendre l'environnement qualitatif et législatif des industries agro-alimentaires et de restauration collective

- Au niveau Européen
- Au niveau National

2- Appréhender l'HACCP

- Historique et définition
- Intérêt et méthode
- Principe de base de la méthode/ les étapes
- Le vocabulaire : danger, risque, gravité, points critiques, surveillance, plan HACCP
- Adaptation au secteur de la propreté

3- Utilisation de la méthode HACCP en entreprise de propreté

- Définition des dangers
- Détermination des points critiques
- Exemple de procédure de maîtrise d'un point critique
- Notion de plan HACCP

Pratique :



Compétences et capacités visées :

- Mieux appréhender la procédure HACCP et ses enjeux



Modalités pédagogiques et outils :

Exposés, travaux en sous-groupe, mises en situation professionnelle, jeux, démonstrations et essais. Documentation technique. Formateur en techniques professionnelles propreté.

Vidéo projecteur, paperboard, équipement propreté

Modalité d'évaluation : QCM ou questionnaire oral

Validation : Attestation suivi de formation



Organisation :

Durée : 1 jour soit 7h en présentiel ou sur site

Lieu : Rennes en INTER ou en INTRA en entreprise, collectivité

Tarif : 300€ HT/pers



Infos +

Accompagnement administratif pour l'établissement du dossier formation

Prévoir une tenue de travail – Chaussures de sécurité **obligatoire**

Délai d'accès : 1 mois à compter de la demande à : contact@kursus-formation.com