



"Formation HACCP par 123 Formons nous via ECFormation5962

Présentation de la Formation HACCP

La sécurité alimentaire est une priorité absolue dans tous les secteurs de l'alimentation, que ce soit dans la restauration, l'industrie agroalimentaire ou les commerces de détail. La formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est un outil indispensable pour garantir la sécurité et la qualité des produits alimentaires. Chez ECFormation5962, nous vous proposons une formation complète et personnalisée pour vous permettre de maîtriser cette méthode essentielle.

Objectifs de la Formation

Notre formation HACCP vise à :

- Comprendre les principes de la méthode HACCP et son importance dans la prévention des risques alimentaires.
- Apprendre à identifier, évaluer et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments.
- Mettre en place un système HACCP efficace et conforme aux réglementations en vigueur.
- S'assurer de la traçabilité et de la conformité des produits alimentaires à toutes les étapes de la chaîne de production.

Contenu de la Formation

La formation HACCP se déroule en plusieurs modules, abordant les thématiques suivantes :

1. **Introduction à la Sécurité Alimentaire** : Bases et enjeux de la sécurité alimentaire.
2. **Principe de la Méthode HACCP** : Les sept principes fondamentaux de l'HACCP.
3. **Identification des Dangers et Analyse des Risques** : Techniques pour repérer les dangers biologiques, chimiques et physiques.
4. **Établissement des Points Critiques** : Comment déterminer et surveiller les points de contrôle critiques.
5. **Mesures Correctives et Vérification** : Mise en place des actions correctives et des procédures de vérification.
6. **Documentation et Enregistrement** : Importance de la traçabilité et de la documentation.

7. **Mise en Pratique** : Études de cas et exercices pratiques pour l'application des connaissances acquises.

Méthodes Pédagogiques

Chez ECFormation5962, nous privilégions une approche pédagogique interactive et adaptée à chaque participant. Nos formateurs, experts en sécurité alimentaire, utilisent des études de cas concrets, des exercices pratiques et des mises en situation pour garantir une compréhension approfondie et une application efficace des concepts appris.

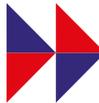
Public Cible

Cette formation s'adresse à tous les professionnels de l'alimentation : restaurateurs, crèche et micro crèche, responsables qualité, ainsi que toute personne impliquée dans la production ou la manipulation des denrées alimentaires.

Pourquoi Choisir ECFormation5962 ?

En choisissant ECFormation5962, vous bénéficiez d'une expertise reconnue et d'un accompagnement personnalisé tout au long de votre formation. Notre objectif est de vous fournir les compétences nécessaires pour garantir la sécurité de vos produits et la satisfaction de vos clients.

Pour plus d'informations et pour vous inscrire à notre formation HACCP, n'hésitez pas à nous contacter. Rejoignez 123 formons nous et devenez un acteur clé de la sécurité alimentaire !"

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

www.siteweb.com

