



# Les fondements de l'HACCP - Elearning



Your partner  
in progress



## Descriptif

Ce cours a été développé pour les manipulateurs d'aliments et les autres membres du personnel de la production alimentaire qui doivent comprendre les principes de l'HACCP. Le cours couvre le concept de l'HACCP, les dangers présents dans les aliments et la manière dont les 12 étapes de l'HACCP sont utilisées pour les contrôler et les surveiller efficacement dans la production alimentaire. Le cours a été rédigé par des auditeurs et des formateurs en sécurité alimentaire, et peut être consulté à la demande par les apprenants.

## Objectifs pédagogiques

À la suite de cette formation, les participants auront les connaissances et les compétences pour :

- Définir le système HACCP et expliquer pourquoi il a été développé.
- Identifier les différents dangers liés à la production alimentaire
- Expliquer le concept et la pratique des programmes préalables à l'HACCP.
- Décrire chacune des 12 étapes du système HACCP.
- Expliquer le processus de révision du plan HACCP.
- Identifier la législation relative à l'HACCP

## Compétences visées

- Accédez à votre formation à l'heure et au lieu qui vous conviennent.
- Apprentissage interactif grâce à des activités et des quiz
- Une fois l'évaluation réussie, téléchargez immédiatement votre certificat numérique.

## Public visé

Ce cours d'introduction est idéal pour les personnes qui, dans le cadre de la production alimentaire, peuvent être responsables de l'une des procédures de contrôle, de surveillance ou d'action corrective impliquées dans le plan HACCP. Il s'agit d'une préparation idéale pour tout nouveau membre de l'équipe HACCP.



## Prérequis

Il n'y a pas de prérequis pour ce module de formation.

## Durée

0,5 jours - soit 1 heure.

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Supports de cours comprenant les parties suivantes :

- Cours pré-enregistrés avec des vidéos et des exercices

## Modalités d'évaluation

- Exercices pendant l'ensemble de la formation
- Un test en fin de formation pour évaluer les connaissances
- Un questionnaire de satisfaction

## Qu'est-ce qui est inclus ?

- Certificat de formation
- Certificat de réalisation/ attestation



\* Veuillez noter que cette formation est dispensée en langue anglaise et que la présence d'un formateur n'est pas prévue pour ce type de modules. En cas de souci ou de besoin de renseignement, veuillez contacter le **01 89 79 00 40** ou [training.france@bsigroup.com](mailto:training.france@bsigroup.com)

\*\*Veuillez noter que votre accès à la plateforme sera actif pendant 12 mois, à partir de la date d'ouverture, et vous recevrez un email avec vos identifiants.

\*\*\*Nos formations sont éligibles à la prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO), si vous souhaitez en bénéficier, merci de nous informer lors de votre inscription.

\*\*\*\*Veuillez noter que, pour faire valider votre inscription, vous aurez jusqu'à 48h avant la date de début, pour la finaliser.

\*\*\*\*\*Si vous êtes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour procéder à votre inscription : par email à [training.france@bsigroup.com](mailto:training.france@bsigroup.com) ou par téléphone au **01 89 79 00 40**.