



## FORMATION

### « DEVENIR REFERENT INTERNE EN HYGIENE/HACCP »

#### OBJECTIFS GENERAUX :

- Disposer d'un référent interne en hygiène/HACCP capable d'encadrer les équipes au quotidien.
- Compléter les connaissances du référent sur le contexte réglementaire, le PMS et la démarche HACCP.
- Se perfectionner dans les éléments d'animation de la politique qualité (audit, formation).

#### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Comprendre le rôle et le positionnement d'un référent interne en hygiène/HACCP
- Connaître la législation en vigueur dans le domaine de l'hygiène alimentaire, ainsi que la démarche HACCP et le contenu d'un PMS
- Maîtriser les techniques de rédaction de procédure qualité
- Mettre en place divers outils pour animer une politique qualité (création d'une grille d'audits, formation, KPI)
- Connaître les clés d'une bonne communication

**DUREE DE LA FORMATION :** 7 heures

#### PUBLIC CONCERNE :

Tout professionnel qui souhaite développer ou acquérir des compétences dans un rôle -actuel ou futur- de référent interne en hygiène/HACCP

**PREREQUIS :** une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire est nécessaire (quizz à l'entrée de la formation)

#### OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Formation participative autour d'études de cas et de mises en situation.
- Explications de tous les principes en utilisant l'exemple des établissements dans lesquelles travaille(nt) le(s) stagiaire(s) en formation.

**REALISATION DE LA FORMATION :** formation en présentiel ou en distanciel (à définir à l'inscription)

#### PREALABLE A LA FORMATION :

Entretien téléphonique pour identifier les besoins de chaque stagiaire

#### MODALITES D'EVALUATION :

- Questionnaire d'acquisition des connaissances
- Questionnaire de satisfaction de la formation
- Attestation remise en fin de formation

#### PROGRAMME DE FORMATION :

1. Rôles et missions d'un référent interne hygiène/HACCP
2. Rappels de connaissances en hygiène alimentaire
  - 2.1. La réglementation : réglementation communautaire, dispositions nationales
  - 2.2. La démarche HACCP
  - 2.3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire
3. Techniques de rédaction de procédures qualité
4. Eléments d'animation de la politique qualité :
  - 4.1. Les audits interne en hygiène alimentaire
  - 4.2. Les formations interne en hygiène alimentaire
  - 4.3. Les KPI
  - 4.4. Les points clé d'une bonne communication

**TARIF :** 560€ TTC (prise en charge possible selon votre statut)

**DELAI D'ACCES :** la formation peut se dérouler sous un délai de 1 mois en fonction des contraintes.

#### ACCESSIBILITE :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les conditions d'accueil et d'accès sont à définir lors de l'inscription.

**FORMATEUR :** Juliette ARDOIN SANCHEZ

Ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire

#### Contacts pour toute inscription ou informations complémentaires :

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S CONSULTING

**06 29 63 01 93** ou [contact@jasconsulting.fr](mailto:contact@jasconsulting.fr)

[www.jasconsulting.fr](http://www.jasconsulting.fr)



Date de mise à jour : 28.02.2023

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S Consulting, votre partenaire en hygiène et sécurité alimentaire

N° SIRET : 814 277 494 00024 - TVA FR 67 841277 494 - APE 7022 Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°846 916 131 69 auprès du préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Enregistrement au répertoire ROFHYA Auvergne-Rhône-Alpes n°84 0355 37 2018