



## FICHE PROGRAMME D'UNE ACTION DE FORMATION

Réf. : FORM.FINC.02  
Version : 05  
Date d'application: 09/06/2020

Thème : le système HACCP

Année: 

2	0	2	3
---	---	---	---

Population cible : Toute personne ayant une incidence sur la sécurité des aliments, Responsables contrôle qualité/hygiène des aliments, Responsables de production, responsables achat, marketing, Responsables Recherche et développement

<b>Objectifs de formation :</b> situer la démarche HACCP dans le contexte de l'industrie alimentaire présenter les principes de base de cette démarche..... .....	<b>Objectifs pédagogiques :</b> Distinguer les CCP à partir de l'analyse des dangers. Rédiger les plans de surveillance..... ..... Elaborer un plan HACCP.....	<b>Nb. d'h animées par formateur</b>				
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 60%;">Nom et prénom du formateur</th> <th style="width: 40%;">Nb. d'heures</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">KAIS ABIDI</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> </table>	Nom et prénom du formateur	Nb. d'heures	KAIS ABIDI	12
Nom et prénom du formateur	Nb. d'heures					
KAIS ABIDI	12					

Jours	Contenus / Concepts clés à aborder	Méthodes, moyens pédagogiques et équipements	Durée (heure)	
			Théorique	Pratique
J1	Definition Historique de la démarche HACCP Législation UE relative au HACCP Avantage de la HACCP Principes HACCP	Méthodes pédagogiques : Méthode interactive (jeux de rôle, travail en équipe, simulation, étude de cas). Supports didactiques : Vidéo-projecteur, films interactifs, supports écrits.	4	2
J2	Démarche HACCP : les étapes Analyse des dangés Plan HACCP Surveillance HACCP	Méthodes pédagogiques : Méthode interactive (jeux de rôle, travail en équipe, simulation, étude de cas). Supports didactiques : Vidéo-projecteur, films interactifs, supports écrits.	4	2
<b>Total</b>			8	4

### Méthodologie et outils d'évaluation :

Evaluation des participant par l'expert (pour mesurer les compétences des participants sur les aspects ,techniques, présentation des documents et sur leur degré de motivation sur le sujet) au fur et à mesure de la formation.....

**NB. :** Fiche à établir par la structure de formation et doit obligatoirement être visée par le(s) formateur(s),

**Signature et cachet de  
l'organisme de formation/  
entreprise\***

**Signature du (des)  
formateur(s)**

Directrice Générale du  
 Centre Technique de l'Agro-Alimentaire  
**Maryem MASLAH EL HAMMAR**

\* si et seulement si l'action est animée par des formateurs internes