

	<b>Enregistrement Trame programme de formation</b>	ENR 109.01
Page 1 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

**PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
(Articles L.6353-1 à 2 et R.6353-1 du code du travail)**

Mis à jour le : 28/07/2022

**METTRE EN PLACE LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES  
D'HYGIENE ET COMPRENDRE LA METHODE HACCP**

+

**METTRE EN PLACE ET MAITRISER LES  
FONCTIONNALITES DU LOGICIEL DE GESTION QUALITE  
QUALIPAD®**

<b>Intitulé</b>	Mettre en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène et comprendre la méthode HACCP + Mettre en place et maîtriser les fonctionnalités du logiciel de gestion qualité QUALIPAD®
<b>Durée</b>	7 Heures (01 Jour)
<b>Public Visé</b>	Tout professionnel exerçant, ou souhaitant exercer, une activité dans l'agroalimentaire
<b>Type de formation</b>	Intra ou Inter entreprise
<b>Modalité pédagogique</b>	Présentiel ou distanciel
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Conditions techniques</b>	<u>En présentiel</u> : Aucun <u>En distanciel</u> : Connexion internet Haut Débit (stable) et PC ou tablette avec Webcam. Adresse email valide. Usage du micro-casque recommandé
<b>Nombre de participants</b>	02 à 12 personnes
<b>Délai d'accès à la formation</b>	15 jours à réception du devis validé. Pour toute urgence, nous contacter
<b>Outils pédagogiques</b>	Alternance entre exposé théorique et mise en pratique, animation de discussions de groupe, exercices de mise en situation dossiers techniques remis aux stagiaires (via l'application QUALIPAD®).
<b>Moyens pédagogiques</b>	Séance de formation en salle, supports audiovisuels, dossiers techniques remis aux stagiaires
<b>Outils d'évaluation</b>	Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances (QCM) pour le jour 1 Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances lors de la mise en pratique pour le jour 2
<b>Outils de suivi de l'exécution de la prestation</b>	Feuilles de présence signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée de formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation.
<b>Tarif</b>	A partir de 180,00 € H.-T. par personne
<b>Accessibilité</b>	Nos formations sont ouvertes à tous. En cas de doute, merci de nous contacter au 03.44.52.15.46, afin que nous puissions en discuter et, au besoin, adapter nos formations au public en situation de handicap. Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de vous accueillir, nous sommes en relation avec des entités externes (ex : AGEFIPH) vers lesquels nous pourrions vous orienter.

	<b>Enregistrement Trame programme de formation</b>	ENR 109.01
Page 2 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

## Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Savoir paramétrer son logiciel et l'adapter à ses besoins,
- Maîtriser les fonctionnalités du logiciel pour être efficace rapidement,
- Mettre en place les autocontrôles grâce à la solution QUALIPAD®.

## Les différentes étapes

**1<sup>ère</sup> demi-journée (3,5 heures)**

### *Le monde microscopique*

#### ***Notions de microbes : leur place dans le monde du vivant***

Définition des bactéries  
Les facteurs de multiplication  
Les bactéries pathogènes  
Comment les détruire

### *Les intoxications alimentaires*

#### ***Les risques : physique, chimique et microbiologique***

La présence de corps étrangers  
Les produits lessiviels  
Les contaminations bactériennes

### *La traçabilité*

#### ***Le règlement européen 178/2002***

L'étiquetage des produits  
Les mentions obligatoires  
L'outil de traçabilité

### *La méthode H.A.C.C.P.*

#### ***Diagramme d'organisation du travail***

Description de l'organisation du travail  
Analyse des différents produits travaillés

#### ***Les autocontrôles***

Les documents d'enregistrement

	<b>Enregistrement Trame programme de formation</b>	ENR 109.01
Page 3 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

### *Règles d'hygiène liées aux marchandises*

La réception / livraison  
Le stockage des produits  
La fabrication des produits – l'hygiène des manipulations  
La distribution  
Les contrôles

### *Le nettoyage et la désinfection*

Définition  
Le plan de nettoyage et de désinfection  
Le matériel d'entretien  
Les contrôles

### *Le fonctionnement d'un établissement*

#### ***La gestion du classeur qualité***

La réalisation des autocontrôles  
La gestion des anomalies  
Comment gérer les actions correctives

## **Bilan**

**Questionnaire d'évaluation de fin de formation – Synthèse et Bilan**  
**Questionnaire de Satisfaction**



	<b>Enregistrement Trame programme de formation</b>	ENR 109.01
Page 4 sur 4	Date de création : 28/07/2022	Version n°01

**2<sup>ème</sup> demi-journée (3,5 heures)**

### *Paramétrer QUALIPAD® pour l'adapter à ses besoins*

- Présentation du fonctionnement,
- Création des comptes utilisateurs et administrateurs,
- Présentation des différentes fonctionnalités,
- Savoir paramétrer, adapter, modifier son logiciel pour l'adapter à ses besoins,
- Maîtriser les fonctions avancées du logiciel.

### *Mettre en place les autocontrôles avec la solution QUALIPAD®.*

- Les contrôles à réception,
- Les relevés de température,
- Les relevés de changement d'huile de friture,
- Les relevés de refroidissement, de surgélation, de remise en température,
- Les enregistrements de nettoyage
- L'enregistrement de la traçabilité

### *Les autres fonctionnalités de QUALIPAD®.*

- La gestion documentaire,
- Référencement des prestataires,
- L'étiquetage des produits,
- La détermination des durées de vie secondaire des produits.
- L'assistance technique et réglementaire.

### *Validation des acquis*

- Mise en situation

## **Bilan**

### **Synthèse et Bilan**

### **Questionnaire de Satisfaction.**