



Programme de formation HACCP THERMALISME

PROGRAMME DE FORMATION

Personnes concernées :

- Personnel des thermes

Objectifs :

- Comprendre le cadre réglementaire et la méthodologie HACCP en thermalisme

Prérequis :

- Aucun

Intervenant :

- Ingénieur Conseil QHSE spécialisé en thermalisme, auditeur Aquacert HACCP Thermalisme

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Animation, exercices de mises en situation, présentation interactive, appel à retour d'expérience

Mode de validation :

- Evaluation continue par le formateur
- Certificat de formation

Type de formation :

- Intra entreprise (en présentiel ou distanciel)

Durée du stage :

- 2 jours Horaires prévues : 9h-12h30, 14h-17h30
- 1250 € HT / jour hors frais de déplacement restauration hébergement

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

Introduction

Historique et bases du système HACCP
Réglementation et HACCP
Principes et définition de la méthode HACCP
Guide des Bonnes Pratiques Thermales

Phase 1 : Présentation du champ de l'étude

L'équipe HACCP
Les produits concernés
Diagrammes de fabrication/réalisation

Phase 2 : Les dangers et les points de maîtrise essentiels

Les dangers (dangers chimiques, physiques, microbiologiques) et définir les mesures de maîtrise
Les points critiques de maîtrise (CCP)
Les limites critiques pour chaque CCP

Phase 3 : Système Documentaire

Système de surveillance des points critiques
Plan d'actions correctives
La documentation
L'amélioration continue du système

JOUR 2 :

Phase 4 : Mise en pratique

Atelier de travail autour de l'analyse de danger
Revue des diagrammes de process
Revue de l'analyse de danger process EMN / BOUE de l'établissement
Visite terrain pour comprendre la mise en application de la démarche HACCP

MODALITES D'ORGANISATION

Modalités d'accès et délais d'accès

- En présentiel sur site
- 1 mois avant le début de la formation (durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation)

Moyens techniques

- Vidéoprojecteur ou écran pour projeter la présentation

Accessibilité aux personnes handicapées

- Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant toute inscription. Nous pourrions ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Pédagogie

- Équilibre entre la théorie riche et accessible, et des exercices de mise en situation en groupe
- Des exercices autour des documents de l'entreprise, ainsi qu'une visite terrain pour comprendre la mise en application

Ressources pédagogiques

- Exercices et quizz, présentation interactive, appel à retour d'expérience

Modalités d'organisation

- En groupe.
- Pendant ou hors temps de travail.
- Nombre de stagiaires : 10 participants maximum

Modalités d'évaluation

- En amont de la formation : questionnaire de positionnement
- Pendant la formation : exercices pratiques et tests
- Fin de formation : questionnaire de validation des acquis

Satisfaction des bénéficiaires

- Questionnaire de satisfaction réalisé en fin de formation

Assiduité

- Fiches de présence
- Attestation individuelle de formation

PRESENTATION DE L'INTERVENANT

WILLIAM TERRY

Dirigeant du cabinet William Terry Conseil, qui a développé depuis 1999, une expertise forte dans tous les secteurs présentant un fort niveau de risque sanitaire et notamment dans les domaines de l'eau de l'agroalimentaire et de la santé. Il a été chef de projet de la mise au point du référentiel de certification aquacert HACCP thermalisme ainsi que du Guide de Bonnes Pratiques de la profession.

Ingénieur Conseil QHSE et fort de 22 années d'accompagnement en management et démarches réglementaires, Auditeur IRCA et Auditeur Aquacert, il réalise ce type de formation depuis la création du cabinet.