



# **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.