

# Mener son audit annuel HACCP

## Version distancielle



### Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes HACCP
- Identifier les points critiques HACCP de sa cuisine collective
- Organiser et mener l'audit annuel HACCP de sa cuisine collective

### Programme général

#### SESSION 1 : Partie théorique (60%)

- HACCP et risque sanitaire (TIAC)
- Les principes de l'HACCP et la notion de points critiques
- L'organisation d'un audit interne HACCP
  - Préparation (évaluation planifiée ou inopinée)
  - Réalisation (marche en avant et grille d'évaluation)
  - Rédaction et communication des conclusions
- Le suivi des réponses apportées :
  - Définition et priorisation des actions correctives
  - Point de situation à date jalons avec éléments de preuves

#### Outils

- Grille d'audit interne HACCP
- Exemple de dossier de réponse à une inspection DDPP

**Important :** les participants doivent réaliser un audit interne HACCP lors de l'intersession et renseigner un questionnaire REX remis à l'issue de la première demi-journée

#### SESSION 2 : Partie pratique (40%) : Retour d'expérience exercice intersession

- Analyse des questionnaires REX
  - Conclusion de la mission d'audit
  - Identification des facilités et difficultés rencontrées
  - Réponses aux questions

**Durée :** 7 heures, composées de 2 demi-journées espacées de 20 jours (4h d'approche théorique puis 3h de retour d'expérience à la suite de l'intersession)

**Public cible :** Direction ESSMS – Chef de cuisine – Responsable hôtelier

**Prérequis :** aucun

Formation accessible aux personnes en situation de handicap, sous conditions d'aménagements utiles à la compensation du (ou des) handicap(s) du participant.

Merci de préciser vos besoins dès le premier contact.

#### Modalités :

- Formation déployée en **distanciel** (synchrone)
- Groupe de 10 apprenants maximum.

#### Approche pédagogique :

- Exposé et questionnement didactique,
- Exercice intersession pour application concrète des savoirs acquis.

**Évaluation :** Quiz et exercice intersession

**Tarif :** 1 550 € HT

Éligible aux **financements publics**

### Contact



Mme Sylvie HENRY-ESPARGILLERE  
06 13 77 96 73  
sylvie@conseilqualite.com

# Mener son audit annuel HACCP

## Version présentielle



### Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes HACCP
- Identifier les points critiques HACCP de sa cuisine collective
- Organiser et mener l'audit annuel HACCP de sa cuisine collective

### Programme général

#### Partie théorique (50%)

- HACCP et risque sanitaire (TIAC)
- Les principes de l'HACCP et la notion de points critiques
- L'organisation d'un audit interne HACCP
  - Préparation (évaluation planifiée ou inopinée)
  - Réalisation (marche en avant et grille d'évaluation)
  - Rédaction et communication des conclusions
- Le suivi des réponses apportées :
  - Définition et priorisation des actions correctives
  - Point de situation à date jalons avec éléments de preuves

#### Outils

- Grille d'audit interne HACCP
- Exemple de dossier de réponse à une inspection DDPP

#### Partie pratique (50%) :

- **Étude de cas** : Réalisation d'un audit HACCP :
  - Préparation
  - Réalisation (cuisine du site d'accueil)
  - Rédaction des premières conclusions
- Retour d'expérience à chaud :
  - Conclusion de la mission d'audit
  - Identification des facilités et difficultés rencontrées
  - Réponses aux questions

**Durée** : 7 heures (1 journée)

**Public cible** : Direction ESSMS - Chef de cuisine - Responsable hôtelier

**Prérequis** : aucun

Formation accessible aux personnes en situation de handicap, sous conditions d'aménagements utiles à la compensation du (ou des) handicap(s) du participant.

Merci de préciser vos besoins dès le premier contact.

#### Modalités :

- Formation déployée en **présentiel** (dans vos locaux)
- Groupe de 10 apprenants maximum.

#### Approche pédagogique :

- Exposé et questionnement didactique
- Étude de cas : auto-évaluation HACCP sur site pour application concrète des savoirs acquis

**Évaluation** : Quiz et étude de cas

**Tarif** : 1 550€ HT  
(hors frais de déplacement)

Éligible aux **financements publics**

### Contact



Mme Sylvie HENRY-ESPARGILLERE  
06 13 77 96 73  
sylvie@conseilqualite.com