



## PLAN DE COURS

### Formation : Notions élémentaires HACCP

BW101

<b>Préalable(s) :</b> Aucune formation préalable	
<b>Mode d'enseignement :</b> En virtuel	
<b>Temps consacré :</b> 7 h	<b>Attestation :</b> Réussite
<b>Note de passage :</b> 60 %	

### Description sommaire de la formation

Destinée aux professionnels et au personnel technique du secteur de la transformation alimentaire ou de secteurs d'activités connexes, cette formation permet d'acquérir les notions élémentaires du système HACCP. Elle porte sur l'origine, l'évolution et les exigences du système HACCP, l'importance des contrôles préventifs / programmes préalables et la présentation des étapes à l'élaboration de plans HACCP / contrôles préventifs. À la fin de cette session de formation, les participants seront en mesure de distinguer les éléments constituant un système HACCP appliqué au secteur agroalimentaire en se familiarisant avec les articles de loi de la réglementation canadienne (RSAC) et en situant le système HACCP dans les référentiels de gestion de la salubrité des aliments reconnus par le GFSI.

Coordonnées

**Catherine Langevin**

*Formatrice*

[catherine@bewist.ca](mailto:catherine@bewist.ca)

<https://www.bewist.ca/formation>

## Description de la formation

---

### Objectifs spécifiques

Distinguer les éléments constituant un système HACCP appliqué au secteur agroalimentaire au niveau de la réglementation canadienne (RSAC) et des référentiels de salubrité des aliments reconnus par le GSFI :

- Définir l'acronyme HACCP.
- Identifier sommairement les différents référentiels reconnus par le GSFI.
- Préciser clairement les éléments de gestion de l'approche HACCP.
- Distinguer HACCP, VACCP et TACCP.
- Classer les points de contrôle du système HACCP (CP et CCP).

Évaluer le raisonnement des contrôles préventifs :

- Identifier précisément les mesures de contrôle préventif (CP).
- Clarifier les mécanismes requis à la gestion des CP.

Entrevoir les étapes de l'élaboration du plan de contrôles préventifs / plan HACCP :

- Expliquer les responsabilités et l'engagement de la direction.
- Lister les rôles et responsabilités des membres de l'équipe HACCP.
- Reconnaître la séquence logique de la mise en œuvre du plan HACCP.
- Identifier les éléments de la gestion du HACCP.
- Utiliser adéquatement le vocabulaire HACCP.

### Démarche d'apprentissage

Cette formation fait appel à la participation active du groupe. La formatrice présente des notions ou des faits, suggère des exercices individuels et d'équipe et met à profit le vécu de chacun.

En ce qui concerne l'évaluation formative, les participants seront appelés à vérifier leur compréhension au moyen de questions ou d'exercices dirigés par la formatrice.

L'évaluation sommative sera faite en fonction des apprentissages clés qui sous-tendent les objectifs spécifiques. Au terme de la formation, les participants ayant réussi l'examen recevront une attestation de réussite. La note de passage est établie à 60 %. Pour faire l'examen, **les participants doivent assister à 100 % des activités prévues à la formation**. Les notes de cours sont permises durant l'examen.

### Révision de notes

En cas d'échec, aucune attestation ne vous sera transmise. Aucune reprise d'examen ne sera possible.

## Plan de la formation

---

Le tableau ci-dessous présente le déroulement et les activités prévues dans le cadre de la formation.

CHRONOLOGIE	CONTENU	ACTIVITÉS
SECTION 1	Entrée en matière - Système HACCP-RSAC	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acronyme HACCP, principes généraux et objectifs du système</li><li>• Origine et évolution du système HACCP</li><li>• Distinction entre HACCP, VACCP et TACCP</li><li>• Règlementation au Canada et référentiels reconnus par le GFSI</li><li>• Points de contrôle du système HACCP – CP ET CCP</li></ul>
SECTION 2	Les contrôles préventifs (CP) / Programmes préalables	<ul style="list-style-type: none"><li>• Objectifs des CP / Programmes préalables</li><li>• Les contrôles préventifs du RSAC</li><li>• Analogie avec les référentiels reconnus par le GFSI</li><li>• Approche de gestion d'un système HACCP</li></ul>
SECTION 3	Le plan de contrôle préventif (PCP) et le plan HACCP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Étapes préliminaires:</li><li>• Analyse</li><li>• Formalisation</li></ul>

## Matériel didactique et outils remis

---

La formation nécessite l'utilisation d'un ordinateur équipé d'une caméra allumée en tout temps et d'un microphone permettant les interactions avec les autres participants et la formatrice. Il est aussi recommandé d'avoir des écouteurs avec micro intégré et de s'installer dans un endroit calme. Votre connexion Internet doit être stable, et si possible, être connectée directement sur votre équipement de réseau informatique (routeur, modem, etc.).

La formatrice rendra accessible la documentation (plan de cours, notes de cours et annexes) 7 jours avant la formation par courriel. Il faudra vérifier votre boîte de courrier indésirable.