



## PLAN DE COURS

### Formation : Rafrâichissement HACCP

BW105

**Préalable(s) :** Le participant doit avoir suivi une formation HACCP reconnue ayant besoin d'être rafraîchie, tel que requis dans les exigences réglementaires et normatives.

**Mode d'enseignement:** En virtuel

**Temps consacré :** 7 h      **Attestation :** Réussite

**Note de passage :** 60 %

### Description sommaire de la formation

Cette formation s'adresse au personnel technique et professionnel ayant déjà suivi une formation HACCP complète. La formation débute avec une introduction à la culture de salubrité. Une revue des points importants en lien avec les contrôles préventifs/ programmes préalables, les plans de salubrité alimentaire et la validation sera réalisé. Ensuite, un parallèle sera effectué avec la défense du site et la fraude alimentaire et les enjeux impliqués lors d'un maintien du système HACCP seront abordés. À la fin de cette session de formation, les participants auront renforcé leurs connaissances selon les exigences réglementaires et normatives.

Coordonnées

**Catherine Langevin**

*Formatrice*

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

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

## Description de la formation

---

### Objectifs spécifiques

- Approfondir ses connaissances générales en sécurité alimentaire
- Comprendre la culture de salubrité et la situer dans le contexte du domaine alimentaire
- Comprendre les différents types de document du système HACCP
- Renforcer les notions de base essentielles à tous les systèmes HACCP (surveillance-rectification-vérification)
- Survoler les programmes préalables et les contrôles préventifs en les identifiant dans le cadre de non-conformités énoncées.
- Revoir les 12 étapes du plan de salubrité en priorisant les différences réglementaires et normatives récentes.
- Introduire la validation dans le contexte réglementaire actuel.
- Comprendre les analogies et les différences entre les plans de salubrité, de défense du site et de fraude alimentaire.
- Comprendre l'importance de la réévaluation et de l'audit interne et raffiner les connaissances entourant ces programmes.
- Découvrir de nouveaux outils de travail.

### 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
SECTION 1	Culture de salubrité
SECTION 2	Contrôles préventifs / programmes préalables
SECTION 3	Plan de salubrité
SECTION 4	Validation
SECTION 5	Exigences additionnelles GFSI <ul style="list-style-type: none"><li>• Défense du site</li><li>• Fraude alimentaire</li></ul>
SECTION 6	Maintien du système <ul style="list-style-type: none"><li>• Réévaluation</li><li>• Audit interne</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.