



PLAN DE COURS

Formation : Validation des mesures de maîtrise

BW104

Préalable(s) : Le participant doit avoir suivi la formation BW101-Notions élémentaires du système HACCP, BW102-Rédaction des contrôles préventifs-programmes préalables et BW103-Élaboration de plan de salubrité alimentaire ou posséder une formation jugée équivalente.

Mode d'enseignement : En virtuel

Temps consacré : 14 h **Attestation :** Réussite

Note de passage : 70 %

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 de connaître les étapes requises pour effectuer une validation, les qualités d'un protocole de validation et réaliser un plan de validation. Elle porte essentiellement sur la rédaction des protocoles de validation en appliquant une méthodologie et un échantillonnage approprié. À la fin de cette session de formation, les participants seront en mesure de rédiger et réaliser un plan de validation adapté à leur réalité.

Coordonnées

Catherine Langevin

Formatrice

catherine@bewist.ca

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

Description de la formation

Objectifs spécifiques

- Définir le concept de validation
- Situer la validation dans un contexte HACCP
- Décrire le processus de validation et les étapes préalables
- Faire la distinction entre surveillance, vérification et validation
- Identifier les mesures de maîtrise à valider
- Choisir les bonnes approches de validation
- Comprendre et appliquer les outils d'échantillonnage statistique
- Savoir rédiger des protocoles de validation en fonction des dangers et des mesures de maîtrises spécifiques.

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 à partir d'une mise en situation 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 (Exercice 20 % / Examen 80 %) 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 70 %. 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	<ul style="list-style-type: none">○ Historique de la gestion de la salubrité○ HACCP et validation○ Définition de mesure de maîtrise○ Validation de responsabilité○ Validation vs vérification et surveillance○ Étapes préalables à la validation○ Mesures de maîtrise à valider○ Étapes du processus de validation○ Approche de validation○ Résumé de la validation	<ul style="list-style-type: none">• Questionnaire formatif• Étude de cas• Définir un formulaire de protocole de validation
SECTION 2	<ul style="list-style-type: none">○ Échantillonnage○ Qualités essentielles d'un protocole de validation○ Exemple de validation en industrie alimentaire	<ul style="list-style-type: none">• Étude de cas : Contrôle préventif• Étude de cas : CCP

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.