




Programme de la formation

Formation : Hygiène Alimentaire HACCP

-  Individuel sur site
-  14 heures sur 2 jour(s)
-  Tout public
-  À partir de 560 € Net de taxe par participant

Description courte

La réglementation européenne, tout comme la réglementation française, prévoit des exigences strictes concernant les bonnes pratiques d'hygiène pour les professionnels de la restauration commerciale.

Profil des participants

personne travaillant dans un établissement : De restauration traditionnelle De cafétérias et autres libres services De restauration rapide et vente à emporter Ainsi que dans les bars, brasseries, salons de thé, camions pias, iosques ...

Prérequis

soumettent au centre une fiche d'inscription afin de participer à une session.

Objectifs

Cette formation est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires à l'organisation et gestion de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Aptitudes et compétences visées / attestées

certification HACCP

Contenu

Aliments et risques pour le consommateur:

Dangers microbiens Microbiologie des aliments : Monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments. Dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes/aliments. Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel. Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques.

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale:

Notions de déclaration, agrément, dérogation L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail. Contrôles officiels : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection.

Plan de maîtrise sanitaire:

Définition Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (Points clefs et 5M) Principes de l'HACCP Système documentaire Mesures de vérification

Pédagogie et organisation

Méthode de mise en situation et apport théorique. Pour chaque module, une production est faite par les participants validant les compétences et les connaissances visées. Une attestation est remise aux participants à l'issue de la formation. Les stagiaires seront amenés à évaluer leurs satisfactions en fin de formation. Capacité de formation : 2 à 8 participants.

Mode de validation

certification

Financements possibles

Financement : Possibilité de prise en charge
