



Programme de la formation

FORMATION HACCP - DE A à Z

 Autoformation à distance

 14 heures

 Tout public, Salarié en poste, Demandeur d'emploi, Particulier, Indépendant et dirigeant, Agent de la fonction publique, Etudiant, Jeune en insertion professionnelle, Bénévole

 Sur devis

Description courte

Grâce à cette formation sur la méthode HACCP, vous deviendrez un expert de l'hygiène dans votre établissement et vous pourrez travailler en toute sécurité.

Lors de cette formation HACCP, vous apprendrez les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire à mettre en place afin d'éviter tout danger de contamination, qu'ils proviennent de la nourriture ou du personnel.

Apprenez aussi à nettoyer et désinfecter votre établissement efficacement pour protéger au mieux vos clients et vos salariés.

A l'issue de cette formation HACCP, vous connaîtrez sur le bout des doigts la réglementation en vigueur et les méthodes de contrôle, de quoi éviter tout risque d'amendes ou de pénalités pour votre établissement.

Profil des participants

Tout public.

Prérequis

Aucun.

Objectifs

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire ;
- Pallier aux différents risques alimentaires ;
- Pallier à tout risque de contamination.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Connaissance parfaite de la réglementation en vigueur

Contenu

Programme

PARTIE I : ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- A • DANGERS MICROBIENS
- B • LES TIAC ET LEURS EFFETS
- C • LA MAÎTRISE DES 5M

PARTIE II : FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- A • NOTION DE DÉCLARATION
- B • L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

PARTIE III : LA MAÎTRISE SANITAIRE

- A • PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET SYSTÈME HACCP
- B • MESURES DE VÉRIFICATIONS

Pédagogie et organisation

E-learning

Mode de validation

- Test de positionnement ;
- Questionnaires d'évaluation par chapitre.

Financements possibles

Formation éligible CPF

Modalités et délai d'accès

Plus de détails sur notre site internet : <https://walter-learning.com/formation-restauration/haccp>

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous avez des questions sur l'accessibilité à la formation en cas de handicap, n'hésitez pas à nous contacter à l'aide du formulaire de contact présent sur cette page !

Intervenant

Votre formateur

Patrick Godebert

Après un parcours de plus de vingt-cinq ans en restauration, Patrick Godebert désireux de transmettre sa rigueur et son éthique de travail, intervient depuis une quinzaine d'années en tant que formateur

spécialisé en bonnes pratiques d'hygiène et HACCP.
