



HACCP FORMATION

HYGIENE

REFERENCES REGLEMENTAIRE :

- . Articles L6353-1 du Code du Travail
- . Les C.G.V sont consultable sur notre site internet

PUBLICS CONCERNES :

- . Cette formation s'adresse à tout public.

DELAIS D'ACCES:

- . Dates à convenir ensemble, formation disponible toute l'année en présentiel ou distanciel

MODALITES D'ACCES:

- . L'accès à nos formations peut-être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

OBJECTIFS :

Les participants seront capables de :

- Connaître les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène dans votre établissement
- Maîtriser la méthode HACCP
- Connaître les microbes et les aliments et microorganismes dangereux
- Gérer la conservation et la durée de vie des aliments
- Nettoyer et désinfecter
- Connaître les risques à respecter au quotidien en ce qui concerne les étapes de préparations des aliments

METHODES PEDAGOGIQUES :

. Le module alternera éléments d'enseignement didactiques et théoriques avec une prise en main progressive à travers des cas pratiques et des exemples exposant les principales problématiques que le stagiaire rencontrera.

OUTILS PEDAGOGIQUES :

- Un intervenant qualifié accompagne les participants pendant toute la durée de la formation..
- Chaque stagiaire prépare un ordinateur avec accès internet.
- Accès personnalisé et sécurisé
- Lors de l'inscription chaque participant est appelé par un conseiller pour un bilan personnalisé des besoins.

CONTRÔLE DES PRE REQUIS AVANT FORMATION

Aucun Pré-requis n'est nécessaire pour cette formation. Pour autant, dans le cadre de notre politique de certification Qualiopi, chaque stagiaire devra effectuer un test d'entrée avant le début de la formation afin d'identifier les forces et les faiblesses de l'apprenant sur les différents sujets portant sur la formation afin d'adapter cette dernière au public formé.

MODALITES D'EVALUATION

- Test d'entrée en formation
- Évaluation des acquis du stagiaire par le formateur

ACCESSIBILITES

Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



HACCP FORMATION



HYGIENE

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

LES DANGERS MICROBIENS

Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des micro-organismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes...)

SUITE DESCRIPTIF DE LA FORMATION

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur):

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels:

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...



HACCP FORMATION

HYGIENE

SUITE DESCRIPTIF DE LA FORMATION

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les principes de l'HACCP.

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

COMPETENCES VISEES

- A l'issue du stage, vous serez capable de :
- Connaître les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène dans votre établissement
 - Maitriser la méthode HACCP
 - Connaître les microbes
 - Connaître les aliments et microorganismes dangereux
 - Gérer la conservation et la durée de vie des aliments Les différentes techniques et applications
 - Nettoyer et désinfecter
 - Maitriser la méthode des 5M, l'analyse des risques
 - Connaître les risques à respecter au quotidien en ce qui concerne les étapes de préparations des aliments (de - la réception à la présentation des plats aux consommateurs)
 - Maitriser les Etiquetages Allergènes pour mieux informer les consommateurs

TARIFS
1680€ HT

DUREE
14 heures