

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (HACCP)

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode qui permet de maîtriser les risques en hygiène alimentaire en contrôlant les points critiques. C'est une méthodologie pour détecter, éliminer et réduire les dangers pour la santé dans le milieu alimentaire.

PUBLIC

- Tout public et particulièrement les salariés et dirigeants des TPE-PME

PRÉREQUIS

- Aucun

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Test de positionnement et évaluation d'entrée en formation
- Un bulletin d'inscription à retourner complété par email

DURÉE

- 14h (2 jours)

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Assimiler la réglementation et le Paquet Hygiène pour mieux y répondre
- Acquérir des connaissances et sensibiliser à l'hygiène et la sécurité des aliments
- Maîtriser les bases fondamentales de la méthode HACCP en entreprise et savoir mener une analyse HACCP adaptée

PROGRAMME DE FORMATION

Module : L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- La réglementation et l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009
- Le Paquet hygiène : règlements européens « Foodlaw »
- Les services officiels de contrôles
- La responsabilité du chef d'entreprise
- Les obligations de résultat
- Les dangers en hygiène alimentaire et les dangers chimiques et physiques
- La microbiologie des aliments
- Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.)

Module : LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S)

- Les bonnes pratiques d'hygiène (B.P.H)
- La maîtrise des températures (Réception, Stockage, Expédition)
- Le plan de Nettoyage et Désinfection (P.N.D)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La maintenance des équipements
- L'hygiène du personnel
- Les autocontrôles
- Le plan HACCP
- La traçabilité

Module : LA MÉTHODE HACCP

- Les 12 étapes et les 7 principes de base de la méthode les 5 M
- L'analyse des différents types de dangers

Module : La GESTION HACCP AU QUOTIDIEN

- Les documents HACCP : procédures, fiches de contrôle, fiches actions correctives
- Les tableaux d'analyse
- Les outils pour la mise en œuvre de la méthode HACCP

MOYENS & MATÉRIELS PÉDAGOGIQUES

- Salle de formation équipée (Vidéoprojecteur, paper-board etc...)
- Support de cours pour le stagiaire
- Formation dispensée en présentiel par des formateurs qualifiés

MODALITÉS D'ÉVALUATION – VALIDATION

- Contrôle continu tout au long de la formation par un questionnaire de connaissance
- Méthode expositive, transmissive et expérientielle
- Certificat de réalisation
- Attestation spécifique de formation HACCP
- Attestation de formation

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Toutes les entreprises de la branche agroalimentaire

IDENTIFICATION

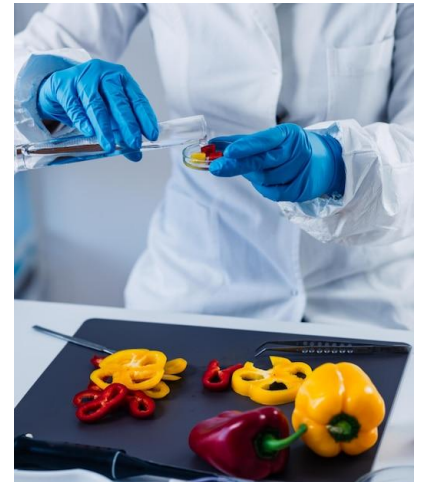
- Formacode : 21546 • NSF : 221 • Code ROME : G1602

FINANCEMENTS

CSF FORMATION, est détenteur de la certification Qualiopi.

Vous pouvez donc bénéficier d'un financement public (France Travail, Conseil Régional, OPCO ...)

Formation sans discrimination, accessible aux personnes handicapées (Cf. Art. D5211-2 et suivants du Code du Travail)



**PLAN DE
NETTOYAGE ET DE
DESINFECTION**