

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE – HACCP

DESCRIPTIF DU POSTE

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
- Inscription par email contact@csf-formations.fr
- Délais indicatifs : 1 à 2 semaines après validation

DURÉE

- 14h (2 jours)

OBJECTIFS

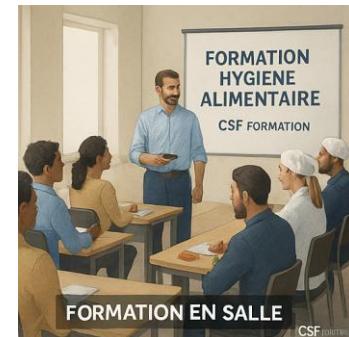
A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- 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 DÉTAILLÉ

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)
- Le 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 & MATERIELS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION – VALIDATION

- Contrôle continu tout au long de la formation par un questionnaire de connaissance
- Méthode expositrice, transmissive et expérientielle dont 04h00 obligatoires de pratique
- Certificat de réalisation
- Attestation spécifique de formation HACCP
- Attestation de formation

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Toutes les entreprises de la branche agroalimentaire

IDENTIFICATION

- Formacode : 31714 • NSF : 221 • Code ROME : D1105

PRIX

- 290 € individuel • 1600 € inter-entreprise • 1490 € intra-entreprise

FINANCEMENT

En choisissant CSF FORMATION :

- Les apprenants peuvent être financés selon leur situation : salariés, demandeurs d'emploi, alternants, etc.
- Les entreprises partenaires peuvent bénéficier d'une prise en charge partielle ou totale du coût des formations via leur OPCO.
- Les prescripteurs (France Travail, Missions Locales, etc.) peuvent intégrer CSF FORMATION dans les parcours POEI, AIF, AFPR, etc.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Conformément à :

- La loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et la loi « Avenir professionnel » du 5 septembre 2018
- Le décret n° 2006-26 du 9 janvier 2006 et les articles du Code du travail (L.5211-4 & D.5211-3)

Nos formations sont ouvertes à tous, y compris aux personnes en situation de handicap. Afin de garantir les meilleures conditions d'accueil, merci de nous signaler vos besoins spécifiques en amont. Notre Référent Handicap est à votre écoute pour adapter votre parcours (aménagements pédagogiques, organisationnels ou matériels). Référent PSH : M. Y. HAMMADI yazid.hammadi@csf-formations.fr.

