

Sensibiliser les personnels de service et de restauration aux instructions légales en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective (HACCP)

Objectifs

Public visé : Toute personne manipulant des denrées alimentaires ou en contact avec des denrées alimentaires

Ce module permet de professionnaliser les salariés et d'approfondir ou actualiser les compétences professionnelles

Conditions d'accès : L'inscription est validée après signature du devis et/ou convention

Prérequis : aucun

CONTENU

► **PRÉ-INSCRIPTION** par COURRIEL ou sur Site Internet



Présentation de la démarche HACCP

- Historique
- Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

Maîtriser les risques de contaminations

- Les TIAC
- Spécificités de chaque TIAC
- Principes de contamination
- Les températures de conservation, de destruction
- La traçabilité
- Les locaux et le matériel
- Les durées d'incubation et ses dangers
- Comment lutter efficacement
- L'hygiène du personnel

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Définition
- Les moyens de maîtrise pour les professionnels
- Identification des moyens de maîtrise
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La plan HACCP et ses 7 principes
- Les 12 étapes du plan HACCP

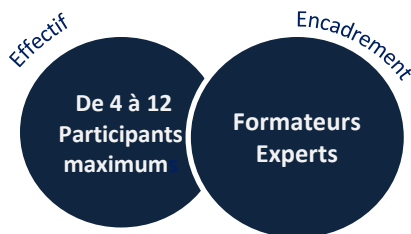
Aspects juridiques

- Les risques juridiques encourus
- Les services de contrôle
- Les documents obligatoires
- Le paquet d'hygiène depuis 01/2006

- Exercices d'application
- Questions diverses

Incluant

- Evaluation des connaissances théorique et pratiques tout au long de la formation



LIEU(X) DE FORMATION

- Formation intra-entreprise
 - Formation inter-entreprise
- Tarif : Merci de nous consulter afin de répondre au mieux à votre demande**

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Référent Expert dans le secteur
- Formateurs sécurité certifiés
- Mise à disposition de PC connectés, Vidéoprojecteur
- Support de cours remis aux stagiaires
- Mise en pratique

DÉROULEMENT ET MÉTHODES

Notre organisme de formation s'engage à mettre en œuvre un accompagnement personnalisé et les moyens nécessaires à la réussite de la certification visée.

Un Référent Expert dans le secteur garantit la cohérence et le suivi de la progression de chaque participant.

SUIVI ET ÉVALUATION

Le suivi et l'évaluation de la progression et des acquis est réalisé :

- Par le Référent Expert pour la formation en centre
- Par le biais d'exercices théoriques et pratiques
- Un questionnaire de satisfaction à chaud sera complété par les candidats à l'issue de la formation.

CERTIFICATION ET EMPLOI

Pour la réussite du stage, l'équipe pédagogique propose un accompagnement renforcé pour la préparation à la validation des compétences.

Attestation de fin de formation délivrée

Equivalence : Aucune

Poursuite de formation : Aucune

poursuite d'étude

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap : Toutes nos formations sont adaptées aux personnes en situation d'handicap, la faisabilité du projet de formation est vérifiée lors de l'entretien.