HACCP – LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

2 jours - 14h00

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Formation en présentiel

PRÉREQUIS
Aucun

OBJECTIFS
Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale

HYGIENE :
- Respecter les règles d'hygiène
- Mettre en place et appliquer les protocoles d'hygiène

SECURITE ALIMENTAIRE ET BONNE PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE :
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Maitriser les plans de nettoyage

PUBLIC
- Métiers de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

NOMBRE DE PARTICIPANTS
10 maximum

ACCESSIBILITE DU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP
Accessibilité handicap

RÉFÉRENCES REGLEMENTAIRES
La loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et le décret du 24 juin 2011, obligent tous les établissements de restauration commerciale à avoir dans leur effectif une ou plusieurs personnes pouvant justifier d'une formation HACCP et ce à partir du 1er octobre 2012.

COMPÉTENCES DU FORMATEUR
Expert en formation HACCP

MODALITÉS D'INSCRIPTION
L'inscription est validée après signature de la convention

DELAI D'ACCES
Pour les formations en inter-entreprises, consulter notre planning en ligne, pour les formations en intra-entreprise Calendrier sur demande.

LIEU DE FORMATION
En nos locaux d'Aix-en-Provence
ou
Dans les locaux de l'entreprise

DATES
Calendrier sur demande

TARIFS NETS DE TAXES (non assujetti à la TVA)
Inter-entreprises ou Intra-entreprise
Tarif sur devis

CONTACT :
04 42 50 57 80
formation@idea-formation.fr

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE
- Exposés et nombreux outils pratiques
- Élaboration d'outils de planification
- Études de cas

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
Supports d'animation pédagogique utilisés en vidéo-projection. Connexion Wifi, imprimante multifonctions. Installations dans notre centre de formation : salles de formation équipées de tables, chaises, mur clair pour la projection, Paperboard et/ou tableau blanc. En cas de formation intra-entreprise, des installations équivalentes doivent être mises à disposition par l'employeur des stagiaires.

METHODES ET MODALITES D'ÉVALUATION
En cours de formation, le stagiaire et le formateur valident ensemble les acquis.
- Suivi de la formation
-
  - Feuilles de présence émargées par le(s) ou le(s) stagiaire(s) et le formateur
  - Evaluation à chaud en fin de formation
  - Evaluation du formateur en fin de formation
- Acquisition des compétences : le formateur évalue les acquis du stagiaire (savoirs et savoir-faire) au moyen de questionnement oral et reformulations des apprenants.

SUPPORT PEDAGOGIQUE
Support de formation publié par un éditeur spécialisé

VALIDATION DE LA FORMATION
Attestation de fin de formation

DURÉE JOURS RECYCLAGE
1

Doc510/v1

PROGRAMME

HYGIENE

• Hygiène du personnel (tenue, hygiène des mains, le respect de la chaîne du froid, les comportements du personnel),
• L'entretien des locaux (TACT, produits, sécurité),
• Hygiène autour des repas (préparation, marche en avant, temps des repas)

SECURITE ALIMENTAIRE ET BONNE PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Méthode HACCP - Les 7 principes

• Les risques alimentaires
• Les bonnes pratiques en cuisine
• L'hygiène des manipulateurs
• La réception des matières premières
• L'organisation du travail

PROGRAMME (suite)

• Les préparations froides
• La chaine du froid et du chaud
• Le refroidissement
• La gestion des stocks
• Les déchets, préparation, service
• La traçabilité
• Le plan de nettoyage et de sécurité
• Les produits
• Les règles d'efficacité et de sécurité