

Formation HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point



ORGANISATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans la méthode de la petite enfance
- Identifier les principaux dangers alimentaires en crèche ou micro-crèche
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective.
- Connaître les moyens de maîtrise.
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service
- Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP.
- Comment suivre et appliquer la méthode dans votre établissement.

🕒 Durée : 1 journée de 7 heures

👥 Modalités : groupe de 4 à 10 participants

📍 Formation organisée en inter et intra établissement

Tarif : nous consulter !

Organisation de la formation

L'HACCP est une formation théorique avec des consignes d'application en entreprise. L'évaluation des acquis se fait en fin de formation.

PRÉ-REQUIS ET MODALITÉS D'ADMISSION

- ✓ Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en restauration commerciale en France
- ✓ Formation accessible aux travailleurs en situation de handicap
- ✓ Inscription selon calendrier (inter ou intra)

PROGRAMME DE FORMATION

1- Aliments et risques pour le consommateur

- Introduction : les objectifs visés de la formation HACCP
- La sécurité alimentaire : microbiologie des aliments,
- Principaux pathogènes d'origine alimentaire, Toxi- Infections Alimentaires Collectives
- Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques Les aliments à risques

2- Les fondamentaux de la réglementation

- Principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non- conformités
- Contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles

3- Le plan de maîtrise sanitaire

- Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?
- Hygiène du personnel et des préparations
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture Les durées de vie (DLC, DDM) / La règle des 5M
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux
- Nettoyage et désinfection / pictogrammes et sécurité de l'utilisateur
- Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)
- Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace

► Méthode Pédagogique

Exposés, Echanges d'expériences,

Supports vidéo, Présentation d'affiches, documents, supports...

Remise d'une synthèse pédagogique (livret), et de supports HACCP.

► Méthode d'évaluation et de suivi

Evaluation de fin de formation (quizz) Une attestation de fin formation délivrée au participant.

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

LENS | 23 Rue Victor Picard

AMIENS | 6 Rue Colbert

LILLE | 13 Rue de Berthelot

HAZEBROUCK | 41 Avenue du Maréchal De l'attre De Tassigny

Nous contacter pour plus d'informations 03.21.70.46.55

Retrouvez toutes les informations
sur formintuitive.fr

