

Formateur :

La formation HACCP est dispensée par un formateur expert terrain des référentiels qualité en agroalimentaire et outils associés.

Durée, lieu et nombre de stagiaire :

- 14 heures soit 2 jours de formation
- Formation intra entreprise
- De 1 à 10 stagiaires

Public :

Personnel des services de restauration.

Pré requis :

Aucun

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation HACCP, les stagiaires seront capables :

- Connaître la réglementation en vigueur relative aux denrées alimentaires et applicable aux établissements de restauration commerciale et collective.
- Reconnaître les dangers alimentaires liés à son activité professionnelle et d'identifier les risques pour le consommateur.
- Construire son système documentaire à l'aide de la méthode HACCP et en utilisant le Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Méthodes et démarches pédagogiques :

- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expérience, travaux collectifs et corrigés
- Rôle du formateur : Théorique et évaluation des acquis
- Documents techniques : éléments constitutifs d'un PMS (relevé de température, procédure de refroidissement, ...)
- Test
- Nature des travaux demandés : élaborer une carte allergène, co-construire un PMS
- Mise en situation pratique

Moyens pédagogiques :

Support par vidéo projecteur.

Délivrance d'un support de formation .

Validation de la formation :

La validation des connaissances et savoirs faire de l'apprenant permet :

- d'évaluer ses savoirs ;
- d'analyser son comportement dans le cadre du domaine d'activité attribué ;
- d'évaluer sa capacité à appliquer les prescriptions de sécurité dans son environnement de travail.

Sanction de la formation :

Délivrance d'un certificat de réalisation, d'une attestation de compétences, d'un certificat d'hygiène à l'issue de la formation.

✉ 3 rue Jean Louis Balzac 83500 La Seyne sur mer

💻 b.macullo@yahoo.fr

☎ 04 98 03 10 19

📞 06 14 59 35 62

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93.83.04919.83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

V1 du 06/09/2022

Programme :

1er jour

Présentation

- De la formation
- Des stagiaires
- Tour de table : définir les objectifs et les attentes

Reconnaître les grands principes de la réglementation et les règles sanitaires applicables aux activités de restauration.

- Paquet Hygiène
- Déclaration d'activité, agréments et dérogations à l'agrément.
- Formation HACCP
- Rappel et retrait
- Tiac

Analyser les dangers et risques

1-Les dangers microbiens (bactéries et parasites)

2-Les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates etc.)

3-Les dangers physiques (corps étrangers)

4-Les dangers biologiques (allergènes)

5-La méthode HACCP

2ème jour

Mettre en œuvre un système de traçabilité

- Les procédures fondées sur l'HACCP
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Le Plan de Maîtrise sanitaire

Les services de contrôle officiels

- La DDPP
- Le CODAF

Accessibilité aux personnes handicapées :

Afin de pouvoir accueillir dans les meilleures conditions des publics en situation de handicap, nous louons des locaux répondant aux exigences d'accessibilité de personnes en situation de handicap. Vous pouvez nous contacter afin d'adapter la prestation en fonction du handicap du bénéficiaire. Pour cela, nous pouvons contacter le réseau de partenaires, experts, acteurs du champ du handicap.