


FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE HACCP «EN VISIO»

 **DURÉE** 2 Jours / 14h


 **TARIF** (particulier) 229 € TTC

Professionnel : prise en charge à 100 %
(nous consulter)

Visioconférence
formateur en live

15 stagiaires
maximum
par session

18+ Être majeur

 Comprendre la langue
française

Validation

- Effectuer la formation en totalité
- Attestation de formation

FORMATION

La formation HACCP proposée par FormaBelle repose sur la réglementation du paquet hygiène et est déclinée sur 7 principes :

1. Identifier les dangers chimiques, physiques, microbiologiques pour la sécurité alimentaire.
2. Identifier les CCP (Points Critiques pour la Maîtrise) dans le processus de production alimentaire.
3. Établir des limites critiques pour chaque CCP.
4. Mettre en place des mesures de surveillance des CCP.
5. Établir des actions correctives en cas de non-maîtrise des CCP.
6. Mettre en place des procédures de vérification pour confirmer le bon fonctionnement du système HACCP.
7. Tenir des registres et documents pour démontrer l'application efficace du système HACCP.

HACCP signifiant Hazard Analysis Critical Control Point, traduit en Français cela donne Analyse des Dangers et des Points Critiques pour leur Maîtrise.

Cette formation utilise les principes de BPH : bonnes pratiques d'hygiène qui sont des principes généraux d'hygiène s'appliquant à tous les paramètres de la production pouvant être à l'origine de contaminations (personnel, locaux, matériel, ingrédients). L'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène permet ainsi de limiter le risque de contamination.

Avec déjà plus de 25000 stagiaires formés depuis 2011, FormaBelle dispense La formation HACCP tous les mois en visioconférence, animée par un formateur expert en la matière.

Artisans ou demandeurs d'emploi, votre formation peut être prise en charge en intégralité ! Contactez-nous pour plus d'information.

Pour les auto-financeurs, votre formation est payable en plusieurs fois sans frais. (3 fois)

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner dans vos démarches administratives et demande de prise en charge au 04.67.82.91.76.

RÉGLEMENTATION APPLIQUÉE

Législation européenne : Paquet hygiène (CE) n° 853/2004.

PUBLIC VISÉ

- La formation HACCP concerne tous les opérateurs en contact avec des denrées alimentaires : restauration commerciale et collective.
- Restaurations diverses : boucheries pures/boulangeries pures/poissonneries/restaurants/traiteurs/centres pénitenciers/centre de vacances etc...
- Restaurations scolaires : crèches/maternelles/primaires/collèges/lycées/universités.
- Restaurations médico-sociales : epadh/hôpitaux/cliniques/centre de soins etc ...
- Restaurations d'entreprises : restaurants administratifs ou d'entreprises.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En distanciel type visioconférence.
- Possible en intra structure sur demande , devis adapté.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Lien visioconférence, en live avec le formateur.
- Dossier de cours.
- Power point.
- Vidéos.
- Planches et affichages, modèles PMS, fiches allergènes.
- Fiches complémentaires secteurs spécifiques.
- Cas pratiques/exercices.
- Quizz.
- Tests de connaissances tout au long du parcours de formation pour valider chaque module.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES

- Comprendre les risques alimentaires
- Élaborer et mettre en place un plan HACCP
- Réagir en cas de non-conformité
- Avoir une traçabilité et une documentation = PMS (Plan de maîtrise sanitaire)
- Respecter les obligations légales

PROGRAMME

JOUR 1

Rappel de la législation et des obligations réglementaires liées à une activité de restauration commerciale et collective.

Le paquet hygiène

1. Connaître vos obligations réglementaires.
2. Bien choisir vos fournisseurs.

La méthode HACCP

- Comprendre le plan de maîtrise sanitaire.
- Elaborer et l'appliquer les procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP.
- Mettre en place des bonnes pratiques d'hygiène.
- Avoir un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.

Analyser les risques et maîtriser les points critiques

- Savoir différencier un danger et un risque.
- Avoir la bonne méthode d'analyse des risques.
- Connaître les risques biologiques : principaux microorganismes et parasites.
- Connaître les risques chimiques et physiques.
- Savoir communiquer sur les allergènes en fonction de la réglementation.
- Connaître et comprendre les toxi-infections alimentaires.
- Choisir et savoir utiliser des produits d'entretiens professionnels et réglementaires.
- Mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles et un Plan de Nettoyage Désinfection.
- Mettre en place une marche en avant adéquate.

JOUR 2

Les respects des températures réglementaires

- Savoir maîtriser les T °C de transport, stockage, préparation et service.
- Savoir maîtriser la chaîne du froid / la chaîne du chaud.

Etude de cas : appliquer la méthode HACCP.

Les contrôles d'hygiène

- Les items principaux.
- La documentation demandée (PMS).
- Les sanctions appliquées en cas de non-conformité.

Test de connaissances

Débriefing questions/réponses

Remise d'une attestation de formation.

Inscription : 04 67 82 91 76