



HACCP

Selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011 Décret du 1er octobre 2012 Secteur restauration commerciale

Objectif

- Faire le point sur les exigences de la réglementation en ses évolutions concernant la maîtrise de l'hygiène en restauration de collectivité, industries agro-alimentaire...
- Décrire les principes de la démarche HACCP
- Savoir utiliser les outils nécessaires pour mettre en place la démarche HACCP.

Participant

Personnel ayant à mettre en œuvre ou à participer à une action HACCP.

Tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'obligation de se former en hygiène alimentaire depuis le 1er octobre 2012.

Liste des établissements concernés par cette obligation de formation :

- Etablissements de restauration traditionnelle avec service à table
- Cafétérias et libre-service
- Sandwicheries
- Salons de thé
- Traiteurs
- Tables d'hôtes
- Fermes auberges
- Food trucks, véhicules boutiques et installations saisonnières
- Associations préparant des repas
- Bars et restaurants embarqués sur tous moyens de transport

Prérequis

- Savoir parler, lire et écrire le français
- Satisfaire à des conditions d'aptitudes médicales au travail en hauteur
- Être âgé de 18 ans révolus.

Programme

Selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011 - Décret du 1er octobre 2012 - Secteur restauration commerciale

1 Objectifs et méthodes

2 Référentiel de capacités

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

3 Référentiel de formation, savoirs associés

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire. Synthèse, Conclusion.



Evaluation des connaissances.

Remise immédiate du certificat et du support de cours à la fin de la formation.

Sessions

Nous consulter.

Méthode pédagogique

- Exposés étayés par des diaporamas, des films, des exercices, des études de cas.
- Remise d'un support de formation
- Questions réponses.
- Mise en situation sur une plate-forme pédagogique contenant les matériels et les équipements de protection individuelle.

Modalités d'évaluation

Evaluation théorique à la fin de la formation sous forme de questionnaire

Profil du formateur ou formatrice

35 à 55 ans, diplômé(e) et expérimenté(e) dans le domaine. Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et de la réglementation sur la restauration commerciale.

Durée

2 jours (14 heures)

Prix de la formation

Nous consulter