

HACCP : Hygiène Alimentaire en restauration commerciale

Objectif

Obtenir la certification HACCP

Répondre à une obligation réglementaire : Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

- identification de manière systématique de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques ;
- élaboration des mesures préventives nécessaires à leur contrôle. On entend par le terme de contrôle, l'élimination du risque ou sa réduction à un niveau acceptable ;
- vérification de la maîtrise du risque par des contrôles et, le cas échéant, réajustement.

Public visé : La formation aux bonnes pratiques d'hygiène s'applique à la restauration traditionnelle, la restauration rapide, les cafétérias et autres libres-services.

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

Planification

Formation de 14 heures

Parcours individuel ou collectif possible

Accompagnement

- ↳ Modulation personnalisable selon profil
- ↳ Ouverture de droits « Develop'a ou Online »
- ↳ Certification de formation et délivrance de l'attestation DAAF

Financement

Demandeur d'emploi : Conseil Régional, Compte Personnel de Formation, Contrat de sécurisation Professionnelle, Congé Individuel de Formation CDD, Aides individuelles...

Salarié : Compte Personnel de Formation (CPF), Périodes de professionnalisation, le Financement de la formation est soumis au respect de certaines conditions ainsi qu'à un accord préalable du ou des financeurs.

Programme

1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque.
2. Les dangers microbiens
3. Microbiologie des aliments
4. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
5. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
6. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
7. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
8. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
9. Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Et si on se rencontre

Notre équipe vous accueille du lundi au vendredi avec ou sans rendez-vous de 08h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00. Etudions ensemble vos besoins de formation.

Retrouvez nous sur internet : www.developaou.com
Par téléphone au 06 93 84 21 21 ou 06 93 84 35 45
Par mail : info@developaou.com
Ou encore sur notre page 