

Formation hygiène alimentaire / HACCP

Référence : QUALITE V02A

Mise à jour : 22/04/2021

ESQSE
Conseil Formation

Objectifs

Être capable de :

- Connaître les bases de la maîtrise des risques sanitaires et la méthode HACCP,
- Mettre en pratique la prévention en matière de sécurité alimentaire au quotidien,
- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire dans sa structure.

Contenu du module

La réglementation en restauration commerciale :

- Evolution des réglementations française et européenne,
- Les responsabilités sanitaires, commerciales et pénales,
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GGBPH).

Aliments et risques pour le consommateur :

- Notion de danger et de risque,
- Les dangers microbiens : bactéries, virus, levures et moisissures, les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes dans les aliments,
- Les dangers chimiques (détergents, désinfectants, ...), physiques (corps étrangers, ...) et biologiques (allergènes, ...),
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

Bonnes Pratiques de la profession :

- Les matières premières et les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud,
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement,
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps,
- L'hygiène des manipulations,
- Les conditions de transports,
- Organisation du nettoyage et de la désinfection,
- Les mesures de vérification : traçabilité, températures, nettoyage,
- Les durées de vie : DLC, DDM.

La démarche HACCP :

- Définition et historique,
- Les principes,
- Les 12 étapes de la démarche.

Etude de votre projet :

Conception, équipements et matériel, étude HACCP et PMS, pratique.

Conclusion : Evaluation et enquête de satisfaction.

Durée réglementaire

2 jours (14h).

Délai d'accès

3 semaines avant le début de la formation.

Public

Encadrement, personnel de cuisine, personnel exerçant une activité en agro-alimentaire.

Prérequis

Aucun.

Modalités pédagogiques

En présentiel ou à distance.

En inter ou en intra.

Voir les conditions générales de vente.

Moyens utilisés

Voir les conditions générales de vente.

Profil du formateur

Voir CV joint.

Modalités d'évaluation pédagogiques

Voir les conditions générales de vente.

Validation de la formation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire restauration commerciale.

Accessibilité aux personnes handicapées

Voir les conditions générales de vente.

Tarif :

A distance : 285 € H.T

En inter : 349 € HT.

En intra : voir devis (nous contacter).

Numéro de déclaration d'activité de prestataire de formation : 72 64 022558 64

Numéro d'enregistrement de dispensateur de formation relative à l'hygiène alimentaire : 720005012012 en Nouvelle Aquitaine et 760255062021 en Occitanie.

ESQSE - 97 Chemin Bidegaraia - 64240 BRISCOUS

Courriel : esqse.elisabeth@gmail.com - Siret : 484 810 585 00014 NAF : 7022Z