ÉCOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO
FORMATION ET CERTIFICATION PROFESSIONNELLE DE PIZZAIOLO ET CUISINE ITALIENNE

HACCP - HYGIENE

Objectif de la formation

Depuis le **1er octobre 2012**, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) **doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire**.

Cette **obligation légale** est notamment spécifiée dans les textes de loi suivants :

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche "Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale." **Les contenus des formations évoluent en prenant compte des nouvelles prescriptions réglementaires.**

Compétences générales visées & Résultats attendus

Connaître les risques liés aux différents micro-organismes présents en alimentation.

Maîtriser et appliquer les différents points liés à la démarche HACCP en cuisine.

Appliquer les règles du P.M.S et les principes de la traçabilité en entreprise.

Description

- **Durée :** Total de 14 heures – en centre UNIQUEMENT à Paris 2 jours de 7h pour un total de 14h.
  en distanciel – 14h minimum de connexion, codes d'accès à notre plateforme, valables pendant 3 mois à compter de la date de règlement.

- **Niveau de qualification :** Aucun
- **Frais de formation :** 392 € TTC
- **Frais administratifs :** aucun
- **Frais annexes :** aucun
- **Modalité pédagogique :** 100% **en présentiel** à Paris

  100% **en distanciel** – 14h minimum de connexion

Périodes de formation

1 Formation est assurée chaque mois en PRESENTIEL à Paris.

Formation disponible en E-LEARNING, assurée en continue pour les élèves inscrits à Nantes, Lyon et Cap d'Ail mais également pour ceux d'ailleurs en France et dans le monde.

Prise en charge

Cette formation n'est pas éligible au financement CPF.

Admission

- Maitrise des savoirs généraux - Communication en langue française (C1-écrit et oral)
- Prérequis généraux : avoir 16 ans à la date d'entrée en formation
- Aucun prérequis en termes de diplôme mais motivation réelle pour le métier et projet professionnel recommandé
- Examen du dossier, entretien de positionnement préalable avec nos formateurs

Pièces à fournir

- Dossier d'inscription complet de l'école signé comprenant : devis, contrat de formation professionnelle, conditions de participation, programme de la formation et le règlement intérieur

Programme Général de la formation

METHODE HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) - **EN E-LEARNING:**

- L'obligation de formation
- Le paquet hygiène 2006
- Les règlements nationaux
- La marque communautaire
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Les services officiels
- Les sanctions liées à une insuffisance d'hygiène
- La responsabilité du restaurateur
- Les obligations de résultats
- La déclaration d'activité
- Les dangers permanents
- La répartition des micro-organismes
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- Les allergènes

METHODE HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) - **EN PRESENTIEL - UNIQUEMENT PARIS** :

- Connaître la règlementation en matière d'hygiène indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise
- Maîtriser la qualité sanitaire de vos produits
- Préserver la qualité de conservation des produits pour mieux satisfaire les clients
- Mieux appréhender le contrôle réalisé par les pouvoirs publics
- Connaître et maîtriser la réglementation en matière d'hygiène
- Se sensibiliser à la microbiologie et connaître les principales causes des Toxi Infections alimentaires

- Les nuisibles
- La toxi infection alimentaire
- L'hygiène des manipulateurs
- Les conditions de transport
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP
- Le module glossaire
- Le plan de maitrise sanitaire
- 5m - matière / milieu / matériel / main d'œuvre / méthode
- Le nettoyage
- Les auto-contrôles
- L'analyse microbiologique
- L'archivage des documents

- La flexibilité
- Le résume de la formation en vidéo
- Le formulaire de fin de formation

- Maîtriser les principaux points de l'hygiène depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits
- Savoir utiliser le Guide de Bonne Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application
- Savoir argumenter auprès des pouvoirs publics sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité
- et celles des autres
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Points forts

- Obtention de l'Attestation HACCP Hygiène.

- Cet élément est très souvent exigé par les employeurs pour l'obtention du poste de Pizzaiolo et obligatoire dans le cadre d'une création d'entreprise / Pizzeria.

Statistiques

100%

de stagiaires satisfaits

École Française de Pizzaïolo – Institut de la Cuisine Italienne
83 avenue du 3 Septembre – 06320 Cap d'Ail
TEL : 04 93 78 02 02 – MAIL : info@efpizza.com