



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.**

Activités visées

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.

Objectifs et Compétences évaluables visées

A la fin de la formation, le stagiaire sera capable de :

Contrôler les livraisons de marchandises et températures des aliments, veiller au respect de la chaîne de froid, Identifier les différents indicateurs, maîtriser les temps de conservations des aliments.

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

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

- Maîtrise 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 réglementation 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 maîtrise sanitaire
 - 5m - matière / milieu / matériel / main d'œuvre / méthode
 - Le nettoyage
 - Les auto-contrôles
 - L'analyse microbiologique
 - L'archivage des documents
 - La flexibilité
 - Le résumé 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