



HACCP

Hygiène alimentaire

Formez vos salariés à l'hygiène et la sécurité des aliments ainsi qu'à l'organisation et au suivi du plan de maîtrise sanitaire



① Formation certifiante



À partir de
2 jours (14h)



12 personnes
maximum



Formation intra-entreprise
aux dates de votre choix



Formation inter-entreprises
près de chez vous

PRÉREQUIS

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

PERSONNEL CONCERNÉ

Toute personne amenée à manipuler ou transformer des denrées alimentaires ou à encadrer le plan de maîtrise sanitaire.

RECYCLAGE CONSEILLÉ

Tous les 2 ans (1 jour)

ATTRIBUTION FINALE

Attestation individuelle de formation ROFHYA valable auprès des organismes de contrôle.

ORGANISME DE DÉLIVRANCE

Organismes habilités partenaires de CELESTRA.

DOCUMENTS PÉDAGOGIQUES

Support de formation remis à l'apprenant.

FINANCEMENT

Possibilité de prise en charge par les OPCA et le compte CPF.

INCLUSION ET HANDICAP

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

CERTIFICATION AFNOR

RÉFÉRENCIEMENT DATADOCK



Dd Datadock

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre au personnel de cuisine d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que la démarche H.A.C.C.P. La formation concerne aussi le personnel encadrant chargé de la mise en place et de la supervision du PMS.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP.
- Analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité.
- Aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles
- Permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.

La formation présentée en vidéo-projection propose (entre autres) les éléments suivants :

- Interactions de groupe.
- Visionnage de vidéos et débriefing.
- Jeux de rôles et mises en situations.



INTERVENANT

Formateur spécialisé
en hygiène alimentaire



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Exercices pratiques et théoriques



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

CE n° 852/2004
du « Paquet Hygiène »



Centre de formation CELESTRA

Déclaration d'activité enregistrée sous le N°11 75 52939 75

SAS au capital de 2000€

SIRET 820 230 134 00026 – RCS PARIS

33, Rue Lafayette

75009 Paris

Tél: 01.45.49.99.46 / 06.61.44.37.74

www.celestra-formation.fr

Version 2.0 - CELESTRA 2020



HACCP

Hygiène alimentaire

PROGRAMME



DÉFINIR L'HYGIÈNE DES ALIMENTS LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION

- Le paquet hygiène.
- Focus sur le règlement INCO.
- Quelles obligations pour les artisans.

IDENTIFIER LES DANGERS POUR ÉVITER LES RISQUES

- La notion de risque et de danger.
- Les différents types de danger.
- Les 5 conditions favorables aux développements microbiens.
- Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne.
- Les moyens de maîtrise du danger d'origine microbiologique.
- La méthode HACCP.
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES

- Définition et principe.
- L'hygiène du personnel.
- Le personnel et ses sources de contamination.
- Impact sanitaire de la santé du personnel.
- Les points à maîtriser.

LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET LEUR ENTRETIEN

- La marche en avant.
- Les matériaux et les équipements.
- Le plan de nettoyage, les produits d'entretien et le matériel de nettoyage.
- Le plan de lutte anti-nuisible.

LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LEUR TRAÇABILITÉ

- L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes.
- Les règles de stockage/ risques.
- DLC et DLUO.
- Durée de vie des produits et gestion des produits entamés.
- Étiquetage et obligations.
- La procédure de retrait/rappel des produits.

L'HYGIÈNE AU MOMENT DES OPÉRATIONS DE PRÉPARATIONS

- Préparations intermédiaires / froides / chaudes.
- Points généraux et opérations spécifiques (tranchage, hachage, congélation...).

LES AUTOCONTRÔLES

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

BOÎTE À OUTILS

EXERCICES PRATIQUES ET JEUX DE RÔLES

