

HACCP

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Néant.

Public visé

Toutes personnes travaillant ou souhaitant travailler dans le secteur de la restauration.

Rythme

Temps partiel

Durée en centre

14 heures

Validation

Certificat de réalisation

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

- Comprendre et identifier les impératifs de sécurité alimentaire en restauration.
- Adapter son comportement aux préconisations du GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène).

Contenu

Connaissance du monde microbien :
Identifier les différentes familles de micro-organismes.
Connaître le mode de vie des micro-organismes.
Différencier les différentes Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC).
Les règles HACCP :
Maîtriser la méthode des cinq M.
Connaître le contenu du PMS.
Hygiène du personnel et entretien des locaux :
Connaître et appliquer le lavage des mains.
Décrire et justifier la tenue professionnelle.
Justifier l'importance d'un entretien des locaux.
Connaître les différents produits d'entretien.

Modalités pédagogiques

- Pédagogie adaptée à un public de professionnels.
- Apports technologiques et pratiques.

Profil des intervenants

Formateurs de GRETA-CFA expérimentés et validés par la Délégation Régionale Académique à la Formation Professionnelle Initiale, Continue et à l'Apprentissage.

Délais et modalités d'accès

Sélection des salarié.e.s à former par les employeurs.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56