

Sensibilisation à la méthode HACCP

Mis à jour le 29 novembre 2023

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

7 heures

Validation

Certificat de réalisation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

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

Contenu

- Diversité du monde microbien.
- Mode de vie des micro-organismes.
- Les différentes TIAC (Toxi-infections Alimentaires Collectives).
- L'hygiène du personnel (la flore humaine, le lavage des mains, la tenue de travail).
- Le bio-nettoyage (entretien des locaux et du matériel).
- La réception et stockage des denrées (contrôle, conservation des denrées, chaîne du froid ...).
- Les différentes liaisons (froide et chaude).

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