

Formation HACCP Hygiène alimentaire

Mis à jour le 29 novembre 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Aucun

Public visé

Professionnels de la restauration

Rythme

Temps partiel

Durée en centre

14 heures

Validation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Certification

Non

Modalités d'évaluation

- Questionnaire en début et fin de formation
- QCM

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

- Connaître et diffuser les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôler et prévenir les risques liés à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Construire le Plan de Maîtrise sanitaire propre à l'établissement
- Analyser les pratiques, améliorer ou mettre en place les procédures, protocoles et la traçabilité

Contenu

- Le contexte réglementaire (le paquet Hygiène 2006)
- Généralités sur la méthode HACCP (le concept et le vocabulaire)
- Principaux risques et analyse des points critiques
- Généralités sur les mesures préventives
- Maîtrise de la fabrication
- Maîtrise de l'évacuation des déchets, du nettoyage et de la désinfection

Les contenus listés sont donnés à titre indicatif et pourront être modifiés et adaptés en cours de formation en fonction de la progression et des situations professionnelles de chacun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et exercices
Approche communicative par la mise en oeuvre de travaux pratiques à visée professionnelle – Mise en pratique

Profil des intervenants

Professionnels certifiés en management de la sécurité des denrées alimentaires en service Restauration (Auditeur Qualité ISO 22000 et ISO 26000)

Durée

14 heures sur 2 jours

Délais et modalités d'accès

Inscription par téléphone, mail ou RDV / Devis
Dates à définir selon vos besoins

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible par votre OPCO (nous consulter pour devis)

Référent handicap

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

Formation HACCP Hygiène alimentaire

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Centre
- 29 rue des Jardiniers CS 34218
54042 NANCY Cedex
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00