

Formation HACCP-PMS - SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que la méthode HACCP dans leur établissement ou la faire appliquer. Tout manipulateur de denrées alimentaires est également concerné par la formation HACCP en fonction de son secteur d'activité : Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...

PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi
- Salariés

PREREQUIS ET MODALITES

- Aucun niveau de formation requis

OBJECTIFS

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

CONTENU DE LA FORMATION

- Aliments et risques pour le consommateur
- Dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques
- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale notions de déclaration, agrément, dérogation
- Hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le hasard analysis critical control point (HACCP)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Plan de maîtrise sanitaire
- GBPH du secteur d'activité
- BPH
- Principes de l'HACCP
- Mesures de vérifications

METHODES MOBILISEES

Enseignement théorique et pratique :

- Méthode expositive et démonstrative
- Mise en situation pratique
- Face à face pédagogique

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

- Plusieurs sessions positionnées chaque année
- Durée : 2 journées soit 14h

TARIF(S)

Coût de formation : 308€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Les compétences acquises sont validées par une évaluation réalisée en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation précisant les compétences acquises.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

L'ensemble des postes en restauration commerciale : Cuisinier, commis de cuisine, agent polyvalent de restauration...



ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – alice.debie@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Formatrice

Tél. : 02 33 35 75 76 - Mail : marie.sanson@mfr.asso.fr