

## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

### DURÉE

14 Heures

### POUR QUI ?

Tout public, métier de bouche, professionnels de la restauration, personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

### MODALITÉ DE LA FORMATION

Présentiel

### RESULTATS

99% de satisfactions

### TARIF

Nous consulter

### CONTACT

Standard : 07 60 83 79 42  
secretariat@mblp-securite.fr  
Mme Aline JAMPY

## VOTRE FORMATION

### PRÉREQUIS

Français écrit, lu et parlé.

### OBJECTIFS

Professionaliser les différents professionnels et les sensibiliser aux risques alimentaires

Maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires

Définir les mesures préventives pour assurer la salubrité des denrées transformées et servies

Maîtriser les points critiques (CCP)

Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement

Être capable d'organiser son activité en maîtrisant les règles HACCP

### QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Formateur habilité à réaliser des formations en hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective

### MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

Quizz

Exercices sous formes d'ateliers pratiques

Auto-évaluation sous forme de questionnaire

### SANCTION VISEE

Attestation de fin de formation conforme aux directives de la DAAF

## PROGRAMME

14 heures de face à face pédagogique

1. Aspect réglementaire
  - Comprendre la réglementation en vigueur
  - Connaître les règlements en vigueur
2. Qu'est-ce que l'HACCP ?
  - Historique
  - Qu'est-ce qu'un prérequis ?
  - Les principes de l'HACCP
3. Compréhension de la méthode de l'HACCP
  - L'analyse des dangers
  - Les étapes dites sensibles
  - Maîtriser les risques

4. Organiser son activité en maîtrisant les règles de l'HACCP
  - Mettre en pratique les BPH
5. Le plan de maîtrise sanitaire
  - Les procédures et documents obligatoires
  - La traçabilité

### **MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES**

Apprentissage par la découverte, exposés, exercices et activités pratiques

Etudes de cas concrets au moyen de mises en situations pratiques

Exercices de mises en situation