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
Professionnaliser 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 DRAAF

PROGRAMME

14 heures de face à face pédagogique

1. Aspect règlementaire
   - •Comprendre la règlementation 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