



Hygiène et Sécurité Alimentaire HACCP

Appellations métier

- Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Pré-requis

- Formation obligatoire pour les établissements de restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres services, restauration rapide et vente à emporter, ventes de repas dans des structures mobiles, bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport, salon de thé, fermes-auberge, associations préparant des repas, etc...

Missions principales

Formation obligatoire en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire pour la mise sur le marché de produits alimentaires permettant la délivrance d'une attestation.

- Identifier les grands principes de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des denrées
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène pour la maîtrise des risques sanitaire

Programme de formation

- Aliments et risques pour le consommateur - introduction des notions de dangers et de risques :
 - Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Les autres dangers potentiels
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
 - Notion de déclaration, agrément, dérogation
 - Hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicable aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire :
 - Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de vérification
 - Le GBPH (le Guide BPH)

Examen

Aucun examen n'est demandé dans le cadre de cette formation.

Modalités de la formation

Public : Personnel de restauration commerciale.

Durée :

- Présentiel : 14h

Coût et financement :

- 700€ (Individuel)
- 350€ (Groupe)

Forma code : 21570, 21572, 21546

Fiche RNCP : -

Code ROME :

- G1603 - Personnel Polyvalent en restauration
- G1602 - Personnel de cuisine
- G1601 - Management du personnel de cuisine

Code CPF : -

Nombre de places : 7

Equipe pédagogique :

Equipe formée à la formation en hygiène alimentaire.

Accessibilité :

- Ce parcours de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute autre situation de handicap, contactez-nous

Suivi de la formation:

- Questionnaire de satisfaction
- Suivi à 3 et 6 mois après la formation

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire pour tout secteur d'activité où l'on propose à la clientèle des aliments à consommer immédiatement



Pour financer votre formation, contactez-nous.

