ORDI N' CO - AMRIS FORMATION
Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com

L'HACCP DANS LES METIERS DE BOUCHE

PR8261128890

Sensibiliser le personnel sur les questions d'hygiène alimentaire, sur le risque microbien et sur l'intérêt du nettoyage et de la désinfection suivant les exigences de la méthode H.A.C.C.P. Connaître l'environnement réglementaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Utiliser la méthode H.A.C.C.P et mettre en oeuvre, dans son établissement, les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Cuisinier, commis de cuisine, agents et employés polyvalents de restauration.
- Salariés d'établissement d'entreposage de denrées alimentaires
- Personnel des métiers de bouche

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les risques microbiologiques, chimiques et physiques en restauration
- Connaître la règlementation nationale et européenne
- Connaître les moyens de maîtrise des dangers
- Appliquer les principes HACCP
- Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène selon la méthode des 5M

Contenu de la formation

- Introduction
  - Objectifs de la formation
  - Public concerné et obligation de formation
- Sensibilisation aux risques
  - Les notions de dangers et de risques
  - Risques microbiologiques o Microbiologie des aliments o Facteurs favorables au développement des germes o Les principaux organismes pathogènes o La contamination au cours des différentes étapes de production o TIAC : statistiques et règlementation
  - Autres risques biologiques o Les parasites o Les allergènes
  - Risques chimiques o Les produits chimiques (nettoyage / désinfection) o Les risques liés à l'utilisation de matériel inadapté ou dégradé o Le composé polaire des huiles de friture o Les produits chimiques présents dans les végétaux
  - Risques physiques : o Corps étrangers présents lors de l'achat o Corps étrangers provenant de l'environnement o Corps étrangers introduits par le personnel o Éléments d'origine naturelle
- La règlementation nationale et européenne
  - Les dispositions nationales : les textes règlementaires (arrêtés); les documents CERFA
  - La règlementation européenne : le paquet hygiène
  - Les organismes de contrôle et suites des contrôle

  - Les dix points de contrôles de base
- Le plan de maîtrise sanitaire
  - La méthode HACCP pour l'analyse et la prévention des risques
  - Les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode des 5M o Main-d'œuvre o Matières premières o Matériel o Milieu o Méthodes
  - La traçabilité
  - La gestion des non-conformités
  - Les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Organisation de la formation

Equipe pédagogique
L'équipe pédagogique est composée de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques
Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, un ordinateur par stagiaire équipé du ou des logiciels étudiés
Documents supports de formation projetés.
Méthode démonstrative, interrogative et active
Etude de cas concrets
Orientation dans la prise de notes
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation
Questionnaire de pré-formation en amont du stage
Exercices d'application. Mises en situation.
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur
Nous pouvons également mener des enquêtes d'évaluation à froid
Certificat de fin de stage remis sur demande

Lieu de stage
Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.
1600.00 €

Modalités et délais d'accès :
Démarches pour solliciter une formation en intra :
Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap
Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter :
Gospel DAGOGO au **04 88 42 32 96** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique
Attestation de fin de stage délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42
Date de création : 8 juillet 2021