

Formation Hygiène et sécurité Alimentaire HACCP

La formation HACCP est obligatoire pour chaque établissement servant de la nourriture à des clients. Au moins une personne par entreprise concernée doit suivre cette formation à l'hygiène alimentaire. « Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants : restauration traditionnelle ; cafétérias et autres libres services ; restauration de type rapide. » Le but de cette formation est d'améliorer les conditions d'hygiène en restaurant ou en établissement de restauration commerciale. Elle permettra de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène alimentaire et la sécurité sanitaire vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Les restaurateurs, en cas de contrôles des services de l'état, doivent fournir une attestation prouvant qu'ils ont suivi la formation HACCP. Il y a un numéro d'agrément qui apparaît sur l'attestation finale et qui appartient au formateur. La DRAAF (Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) délivre ce numéro. Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire

- Tous professionnels de la restauration, en contact avec les denrées alimentaires, désirant se perfectionner sur ce thème

Prérequis

- Aucun

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Acquérir des connaissances nécessaires pour appliquer des règles et des dispositions d'hygiène suffisantes
- Etre en mesure d'identifier des améliorations à mettre en pratique au sein des différents établissements concernés

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration
 - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
 - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
 - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
 - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
 - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
 - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
 - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration
 - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
 - mettre en place les mesures de prévention nécessaires

ORGANISATION

Formateur

Mr Alexandre Joël, ancien professeur au Lycée Hôtelier du Gosier : Formateur/Consultant, Accompagnateur VAE et, Conseiller en évolution professionnelle. Mme Manlius Soraya : Assistante Formatrice, Responsable Pédagogique, Financier et Administratif.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- 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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

APRO CONSEIL FORMATION VAE

Route de Lamarre

97180Sainte-Anne

Email: aproconseil@yahoo.fr

Tel: 0690830274

