

Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

HACCP

HACCP est l'acronyme pour **Hazard Analysis Critical Control Point** ce qui se traduit en français par **Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise**.

C'est une méthode qui a pour principal objectif de protéger les consommateurs des éventuels dangers liés à la consommation de produits, provenant du secteur agro-alimentaire et celui de la restauration (restauration rapide, commerciale, collective, ...).

Durée : 14 h (sur 2 jours)

Compétences attestées :

Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les notions de base en biologie et microbiologie,
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences,
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène,
- Comprendre, mettre en place et valider la méthode HACCP.
-

Public : Toute personne motivée et intéressée par la compréhension et la mise en place de la méthode HACCP et de l'hygiène alimentaire en entreprise (cuisines collectives ou non, restauration, métiers de la bouche, etc.).

Pré-requis : Aucun prérequis de formation n'est exigé

Contenu de la formation :

- La réglementation,
- L'hygiène alimentaire : Points clés,
- La microbiologie, les sources de contamination et les maladies alimentaires,
- Les applications sur le terrain et moyens de maintien de l'hygiène.

- **Equipe pédagogique :**

Le formateur qualifié.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Des tests et des analyses de situations,
- Des études des cas concrets,
- Des documents et supports de formation projetés,
- Des exercices pratiques et Quiz,
- Mis à disposition de documents supports à la suite de la formation.

Suivi pédagogique

- Feuille de présence
- Evaluation des prérequis (QCM)
- Mises en situation
- Questionnaire de satisfaction

Modalités d'évaluation :

Test de validation de compétences et attestation de fin de formation.

Tarifs : Formation finançable par votre CPF (210€)

- Nos tarifs de base du coût pédagogique se situe entre 11.50 et 22 € par heure et par stagiaire.
- Les frais de repas ne sont pas inclus.
- Le coût pédagogique peut être revu à la baisse en fonction du nombre de participants inscrits à la formation et en fonction du volume et des modes d'achats de ses clients
- Devis sur demande.
- Tous Ensemble n'est pas assujetti à la TVA.

Nous invitons les personnes en situation d'handicap et qui souhaitent suivre cette formation à se rapprocher de Monsieur Samuel STEPANYAN, notre référent handicap ou bien des organismes spécialisés tels l'Agefiph, Cap Emploi, INRS,...