



HACCP

14h

HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE



OBJECTIFS DE FORMATION

> **REPENDRE** à l'**obligation réglementaire*** de formation en matière d'hygiène alimentaire relative aux établissements de restauration commerciale

> **SE FORMER** aux bases de l'hygiène et de la méthode HACCP, méthode de suivi, gestion et contrôle de l'hygiène

> **POUR QUI** tout porteur de projet de création d'entreprise en préparation alimentaire, employé ou professionnel de structure alimentaire

Secteurs d'activités: Cuisine collective, restauration (y compris restauration rapide), agroalimentaire, transformation alimentaire ...

* décret N°2011-731 du 24 Juin 2011

INFO

> ORGANISATION

- Contenu et horaires adaptables en fonction des objectifs attendus et du dispositif de financement

> ATTESTATION

Sont remises à l'issu du parcours:

- L'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- L'attestation de suivi de formation à la méthode HACCP

CONTENU

N1 - Panorama de la réglementation : obligations des opérateurs, risques, réponses possibles en fonction du type d'entreprise

N2 - Les principaux risques alimentaires et les dangers, typologie

N3 - Les micro-organismes et les toxi-infections Prévenir leur développement

N4 - Hygiène et sécurité des personnels

N5 - Nettoyage et désinfection : principes, lecture d'étiquettes, procédures, plan de nettoyage, gestion des eaux sales ou grasses

N6 - Les bonnes pratiques d'hygiène

N7 - Synthèse sur la méthode HACCP : apports théoriques

N8 - La traçabilité, procédures, utilité et réactivité

NOS INDICATEURS (pour 2024)

🎓 Réussite : 100 %

👍 Satisfaction : 100 %

i MODALITES

> PUBLIC CIBLE

Tout porteur de projet de création d'entreprise en préparation alimentaire, employé ou professionnel de structure alimentaire

> PRE-REQUIS / SELECTION

- aucun

> INSCRIPTION

- Dossier d'inscription complet
- Délai de traitement administratif de 3 semaines minimum avant accès à la formation

+ LES SPECIFICITES

+ NOTRE PLATEAU TECHNIQUE

Atelier de transformation des viandes de 380m²
(Transformation, découpe, séchoirs, saloirs, étuves, cuisine, fours, autoclaves,...)



+ INDIVIDUALISATION PARCOURS

En fonction de l'expérience et du profil du stagiaire

+ MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face, de travaux pratiques sur plateaux techniques, d'observation des pratiques à partir d'une visite et de temps d'individualisation



COÛT DE FORMATION

> Tarif Horaire - Prise en charge

- > La formation peut être financée, selon votre statut par France Travail, l'Agefiph, Vivéa, votre employeur ou à titre personnel
- > Coût horaire variable selon les parcours et modalités de financement, nous consulter pour un devis personnalisé
- > Coût horaire maximum : 30€/h
- > Tenues de travail pour les visites et travaux pratiques fournies par le CFPPA

Pour toute demande de formation personnalisée, dite "à la carte"

CONTACTEZ-NOUS,
la responsable établira avec vous un programme de formation individuel

DEVIS GRATUITS



CONTACT

- > Sandrine VILLESECHE - 04.71.65.70.69



L'organisme de formation s'engage pour accueillir les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou mail.