CERENUT
CENTRE RESSOURCES NUTRITION
NOUVELLE-AQUITAINE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ars Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine

PROGRAMME DE FORMATION

HYGIENE

HACCP 1 : Hazard Analysis Critical Control Point

La formation HACCP 1 permet **d'appréhender la nouvelle réglementation** et nécessite une nouvelle mentalité, un état d'esprit d'équipe qui repose sur la formation professionnelle continue, particulièrement active.

Elle est orientée sur les difficultés de l'entreprise à travers une **réponse adaptée à la demande sécuritaire actuelle** et repose sur les principes logiques, rationnels avec des données scientifiques et techniques reconnues.

OBJECTIFS

- Se conformer aux exigences de la réglementation en vigueur et appliquer des connaissances actualisées en matière de méthode HACCP.
- Connaître les principaux dangers alimentaires, leurs causes afin d'être réactif, agir en termes de comportement professionnel et de transparence de l'information.
- Être sensibilisé aux enjeux liés à l'hygiène environnementale de la production jusqu'à la prise du repas. Comprendre les règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène (règle des 5 M) et les appliquer pour l'obtention de la sécurité alimentaire.
- Utiliser l'autocontrôle comme outil d'analyse et mettre en place un système de traçabilité fiable.
- Favoriser la mise en pratique des savoirs, savoirs faire, savoirs être en termes de responsabilité et de comportement professionnel nécessaires à la maîtrise du risque sanitaire.

PUBLIC CONCERNÉ

Personnels de cuisine et hôtelier*.

PRÉREQUIS

Aucun.

DÉLAIS D'ACCÈS

Veuillez nous contacter pour plus de précision.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session
Modalité d'évaluation de la formation
Quizz en début et fin de formation

PROGRAMME

- Les démences : définitions et conséquences
- Importance de l'alimentation pour la personne démente
- Stratégie de prise en charge nutritionnelle
- Redonner du sens au repas
- Conclusion et débriefing

INTERVENANT

Ingénieur en restauration.

Réf. : **FHHACCP1** | Durée : **7h** | **En présentiel ou à distance.**

** Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.*

CERENUT Nouvelle-Aquitaine
Résidence l'Art du Temps- 16 rue Cluzeau - 87170 ISLE
05 55 78 64 36 | contact@cerenut.fr
www.cerenut.fr

Organisme de formation
n°7487 00980 87
CERENUT est certifié Qualiopi
au titre de la catégorie suivante : actions de formation

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION

Version 03/06/2022