



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

Date à déterminer ensemble après signature du devis

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

- ◆ La méthode HACCP
- ◆ Identifier les principales familles de dangers en restauration et les différentes causes des dangers à toutes les étapes de la production à la distribution
- ◆ Mettre en œuvre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène en restauration (PRP)
- ◆ Comment bien évaluer ces dangers
- ◆ Qu'est ce qu'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
- ◆ Les autocontrôles
- ◆ La traçabilité
- ◆ La gestion des alertes sanitaires
- ◆ Conclusion

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.