

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**ASFO ADOUR
Pascal MASSON
05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Avoir des bases en Hygiène alimentaire

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Être capable de : identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale Analyser les risques liés à une insuffisance d'Hygiène Mettre en œuvre les principes d'Hygiène

Contenu et modalités d'organisation**MODULE A La Maîtrise de la Sécurité Alimentaire** Enjeux Les attendus du consommateur Responsabilités Notion de Dangers et de Risques Notion de TIAC Une obligation réglementaire Le « paquet Hygiène » Son fonctionnement Les contrôles officiels Les éléments à mettre en œuvre Analyse des risques Mesures de maîtrise Traçabilité Le plan de Maîtrise sanitaire **MODULE B Les Dangers** Les dangers microbiologiques dans l'alimentation Notion de microbiologie alimentaire Facteurs de développement Vecteurs de contamination Les grands principes de l'Hygiène alimentaire Marche en avant, séparation des secteurs ... Hygiène du personnel La gestion des températures (chaîne du froid) La gestion des temps de travaux Le plan de N & D Les autres Dangers Physiques, Chimiques, Biologiques **MODULE C Présentation de la démarche BPH** Définitions Réglementation Objectifs et contraintes Parallèle avec la Méthode HACCP Principes des B.P.H. Etude du / des Process Analyse des risques Eléments de maîtrise Surveillance, Autocontrôles Aspect documentaire Applications pratiques Exemples et exercices à partir de situations concrètes**Durées de la formation** *0h en cours du week-end *0h en FOAD *0h en cours du soir *14h en cours du jour *0h en entreprise**Parcours de formation personnalisable ?** Oui Type de parcours Mixte**Validation(s) Visée(s)****Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique** Éligible au CPF**Et après ?**

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00023895	du 01/01/2022 au 31/12/2025	(40)	ASFO ADOUR - SAINT PAUL LES DAX			
00023896	du 01/01/2022 au 31/12/2025	(64)	ASFO ADOUR - USTARITZ			
00023894	du 01/01/2022 au 31/12/2025	(40)	ASFO ADOUR			