

HACCP 1 : les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**AFPA ACCES A L' EMPLOI
DR AE Nouvelle-Aquitaine
-
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la restauration collective.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.- Prévenir tout risque de contamination et de développement.- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

Contenu et modalités d'organisation**Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :** Les principaux germesLes modes de contamination et de multiplicationLa contamination des aliments : La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)Le développement microbien (exemples d'actions)Les facteurs de développement : L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaudLa méthode HACCP :Les principes de l'analyse des risquesLa maîtrise des dangers et les autocontrôlesLes risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir : La réception, les stockages, le pré-traitementLes fabrications, le conditionnement et la distributionLe plan de nettoyage et de désinfectionL'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) : l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC.Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)**Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique****MON COMPTE FORMATION** 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
00340882	du 14/11/2023 au 15/11/2023	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	
00340883	du 13/02/2024 au 14/02/2024	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	