

Sécurité alimentaire : HACCP - Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Céline MEYNARD
05.56.79.52.00
formation.courte@campusdulac.com

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 :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Professionnels de la restauration
commerciale.

Prérequis pédagogiques :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS
Mandataire : PURPLE CAMPUS Formation
disponible en INTER et en INTRA Entreprise

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire. - Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire. - Connaître la réglementation en vigueur.

Contenu et modalités d'organisation

LA RÉGLEMENTATION Généralité • Les décrets, les arrêtés ministériels • Le paquet hygiène • Le GBPH • La déclaration d'agrément sanitaire • Obligation et exigences face à la DDDP et à la DDCSPP • Les sanctions pour non-conformité LA MÉTHODE HACCP Le principe • Origine et objectif • Les 5 règles d'hygiène à maîtriser : les 5M • Les 7 critères : - L'analyse des risques et dangers - L'identification des points critiques - Détermination des seuils maximaux - Création d'un système de surveillance - Mise en place de mesures correctives - Vérification des procédures - Création du dossier documentaire • Les 12 étapes - La formation - L'identification du champ d'étude - L'identification des produits d'hygiène - Description de l'utilisation des produits - Identification des différentes étapes du procédé de fabrication - Evaluation des dangers - Identification des points critiques - Mise en place des seuils critiques - Mise en place d'un système et d'une méthode de surveillance - Mise en place des méthodes correctives - Constitution du dossier documentaire - Vérification et audit final Les principaux points de vigilance et BHP • L'hygiène personnelles • Le contrôle livraison et approvisionnement • Les procès de décontamination et de production • Le suivi des températures • La gestion des huiles de friteuses • La mise sous-vide et la remise en température • Gestion des DLC et DLUO • La traçabilité • Les nuisibles • Les contaminations croisées • La marche en avant • Les risques chimiques • Le plan de nettoyage • L'externalisation : laboratoire, test de vieillissement, entretien des hottes, maintenance, etc. RAPPELS ET GÉNÉRALITÉS La contamination • Le danger microbien (origine, classification, lutte) • Les agents pathogènes • Les TIA/TIAC • La maîtrise des dangers microbiens • Les risques chimiques, physiques et biologique Les outils et la mise en œuvre • Le plan de nettoyage : les services et la relation avec les fournisseurs des produits de nettoyage • Les packs HACCP téléchargeable et modifiable : fiches et trames • Le GBPH • Le PMS ÉVALUATION • Exercice d'application sur une recette imposée ou un test sous forme rédactionnelle (QCM, élaboration d'une fiche technique, description d'un process

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

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
00219124	du 04/01/2021 au 31/12/2024	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		MON COMPTE FORMATION	FPC
00219125	du 04/01/2021 au 31/12/2024	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		MON COMPTE FORMATION	FPC