

Hygiène alimentaire en restauration commerciale HACCP niveau 1

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Sacha BOMASSI
05.59.52.25.25
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(vé) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Appliquer les règles de sécurité alimentaire. Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités des personnes concernées dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client Flash réglementation Formation prévue à l'article D 233-7 du code rural et de la pêche maritime Une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (art. L. 233-4) doit être respectée, depuis le 1er octobre 2012, par les entreprises de restauration traditionnelle (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration rapide, vente à emporter...). Au moins une personne de l'effectif doit être formée * ou détenir un diplôme du secteur * ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Contenu et modalités d'organisation

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments conformément à la réglementation - Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité - Préserver la chaîne du froid lors de la manipulation ou du rangement des marchandises - Conserver les étiquettes en vue de la traçabilité lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement - Réagir aux aléas, aux dysfonctionnements. En identifier les conséquences. Alerter la hiérarchie en tant que besoin - Effectuer des contrôles sur les stocks pour éliminer tout produit non conforme - Agir en autonomie dans les limites des missions confiées ou responsabilités déléguées - Vérifier et surveiller les endroits, lieux, espaces sujets à la contamination, salissures importantes... - Appliquer le principe de la marche en avant - Trier les déchets dans le respect du protocole de tri - Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers - Transporter les déchets dans les conteneurs selon le protocole en vigueur - Faire preuve de rigueur et d'exemplarité dans l'application des règles et des normes - Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service -

Durées de la formation *14h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Formation référence RNCP sous le code RS5764 Certifiée par le bloc de compétences N°3 Certidev

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|--------------|-----------------------------|-------|------------------------|---------------|--------------|-----------|
| 00226237 | du 04/01/2021 au 17/12/2021 | (64) | GRETA CFA AQUITAINE | | Non éligible | FPC |
| 00340460 | du 01/01/2023 au 31/12/2023 | (64) | GRETA CFA AQUITAINE | | Non éligible | FPC |
| 00422891 | du 01/01/2024 au 31/12/2024 | (64) | GRETA CFA AQUITAINE | | Non éligible | FPC |