Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective (HACCP)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA CCI CHARENTE FORMATION
Angélique POULY
05.45.90.13.25
angelique.pouly@ccicharente-formation.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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Personnels de la restauration collective ou traditionnelle

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Identifier les éléments de la réglementation • Mesurer les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle • Mettre en œuvre un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) au sein de son établissement.

Contenu et modalités d'organisation

LES POINTS CLES DE LA REGLEMENTATION ET RESPONSABILITES EN MATIERE DE SECURITE ALIMENTAIRE. LES RISQUES ET LES SOURCES POSSIBLES DE CONTAMINATION : LES RISQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET MICROBIENS. Les Dangers microbiologiques : • le monde microbien • les conditions de multiplication et de survie des microbes • les conditions de destructions des micro-organismes • la répartition des micro-organismes en fonction des aliments • Alimentation et dangers microbiens : les micro-organismes pathogènes, les principales TIAC (agents biologiques responsables, les sources, les modes de contamination, les conséquences sur l'organisme). Les autres dangers biologiques • les principaux contaminants • les conséquences possibles • la propagation Les dangers chimiques : • Les principaux contaminants chimiques. • Les conséquences possibles sur l'organisme. • Les causes de propagation d'une contamination chimique. Les dangers physiques : • Les principales sources de contamination physiques. • Les effets sur l'organisme. • Les causes de propagation d'une contamination physique. Les facteurs de contamination des aliments LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE Les bonnes pratiques d'hygiène et le guide des bonnes pratiques d'hygiène Étude des mesures de prévention concernant : Matière première : • modalités de réception, • maintien de la chaîne du froid, • conditions de stockage... Main-d'œuvre : • tenue, lavage des mains, • chaussures, circulation... Matériel : • nettoyage et désinfection, • rangement, • matériel de coupe... Méthode : • sectorisation, marche en avant, • cuisson, refroidissement, • stockage des produits finis, liaison froide et liaison chaude, • durée de conservation des produits, • congélation/décongélation, • distribution et service... Milieu : • nettoyage et désinfection, • lutte contre les nuisibles... Le plan HACCP • Définitions et objectifs de la démarche HACCP • Rappel des 7 principes de la démarche HACCP. • Les CCP : Qu'est-ce qu'un CCP ? Quelles informations faut-il relier à un CCP (étape, risques, modalités du contrôle, fréquence, limites critiques et actions correctives) ? La traçabilité et la gestion des non-conformités

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**
Commentaires sur la parcours personnalisable **2 journées de 7 heures sur 1 semaine**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00348569	du 22/06/2023 au 23/06/2023	L'Isle-d'Espagnac (16)	CFA CCI CHARENTE FORMATION		Non éligible	FPC
00610871	du 28/10/2025 au 29/10/2025	L'Isle-d'Espagnac (16)	CFA CCI CHARENTE FORMATION		Non éligible	FPC