

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Marianne Monzac
05.55.20.75.20
accueil@cfa13vents.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 :

Dossier

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

La formation HACCP est une méthode qui permet de contrôler la sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, physique ou chimique. Cette formation permet de mettre en place les points critiques qu'il faut maîtriser et elle est devenue un standard au fil du temps grâce à une collaboration internationale. La méthode HACCP a été institutionnalisée dans l'Union européenne par la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires. En application de la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime), le décret du 24 juin 2011 est venu préciser l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire, des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide. Ces établissements sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Et ce, depuis le 1er octobre 2012.

Contenu et modalités d'organisation

Procéder à une analyse des dangers. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point). Fixer le ou les seuil(s) critiques(s). Mettre en place un système de surveillance des limites critiques permettant de s'assurer que les CCPs maîtrisent effectivement les dangers. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que la méthode HACCP fonctionne efficacement. Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité).

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 Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Hygiène alimentaire dans les 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
00340610	du 17/01/2023 au 11/12/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC