

L'HACCP - L'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

BORDEAUX CONCILIUM
MARYLISE HOFFMANN
07.71.12.08.66
contact@bordeauxconcilium.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 :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Être un professionnel de la restauration

Prérequis pédagogiques :

Être un professionnel de la restauration

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, vous serez capable d'analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, de mettre en oeuvre ces principes d'hygiène en accord avec la réglementation en vigueur. Vous vous approprierez de manière pratique le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) pour organiser la production et le stockage des aliments et mettre en place les mesures de prévention nécessaires à l'exercice de votre profession.

Contenu et modalités d'organisation

Module 1 : Connaissances de base en microbiologie des aliments - 3h30 Mise en situation Chapitre 1 : Connaître le monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisible. Chapitre 2 : Comprendre les dangers biologiques : conditions de multiplication, influence de la température. Chapitre 3 : Identifier les principaux pathogènes d'origine alimentaire. Phase réflexive Module 2 : Maîtrise des dangers biologiques - 3h30 Mise en situation Chapitre 1 : Limiter les contaminations. Chapitre 2 : Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud. Chapitre 3 : Séparer les activités dans l'espace ou dans le temps. Chapitre 4 : Entretien des locaux et le matériel. Phase réflexive Module 3 : Réglementation et bonnes pratiques d'hygiène - 3h30 Mise en situation Chapitre 1 : Connaître les procédures : déclaration, agrément, dérogation à l'agrément. Chapitre 2 : S'approprier les principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) n0852/2004) et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail. Chapitre 3 : S'appuyer sur les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP e Tracer et gérer les non-conformités. Phase réflexive Module 4 : Plan de maîtrise sanitaire (PMS) - 3h30 Mise en situation Chapitre 1 : Appliquer et faire appliquer les BPH et les principes de l'HACCP. Chapitre 2 : Appliquer et faire appliquer les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement). Chapitre 3 : Transmettre le GBPH restaurateur. Phase réflexive Evaluation finale

Commentaires sur la durée hedmomadaire
travail

Possibilité d'accompagnement en AFEST action de formation en situation de

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

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
00478741	du 01/03/2024 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	BORDEAUX CONCILIUM		Non éligible	