Ref. formation 202501289651

HACCP Mise en œuvre du PMS en distanciel [E learning]

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

BCP CONSEILS & FORMATIONS EN TECHNIQUES CULINAIRES ET HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE
POUFFET FRANCK
07.77.88.11.72
contact@cuisine-virtuelle.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 :

aucun

Prérequis pédagogiques :

aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Programme - Accompagner la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Objectifs - Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire. - Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes. Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités - Définition du plan de maîtrise sanitaire. - Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise. - Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Contenu et modalités d'organisation

Différents modules • La réglementation : Responsabilités des opérateurs/obligation de résultats • La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation • La méthode HACCP (Les 7 principes) • Prérequis et prérequis opérationnels" (Prp et Prpo) • Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire) • Connaitre son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive) • Définir les CCP dans un diagramme de fabrication • Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vadémécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture • Établir une mesure corrective Outils pédagogiques des évaluations • Vidéos interactives • Animation • QCM

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Cette formation en distenciel pourra être programmée pour rappeler à l'employeur et au stagiaires son renouvellement tous les deux ans.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00554861	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Gradignan (33)	BCP CONSEILS & FORMATIONS EN TECHNIQUES CULINAIRES ET HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE		Non éligible	FPC