



Objectifs

- Connaître les notions de base en biologie et microbiologie.
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène.
- Comprendre, mettre en place, valider la méthode HACCP.

Formation éligible au CPF - Code : 237098

Type de cours :

Stage pratique présentiel ou distanciel

Référence :

HACCP

Durée:

2 jours - 14H de formation

Lieu :

En inter (CFORPRO Paris) , en intra entreprise ou à distance



Méthodes pédagogiques

- Un ordinateur de type PC avec haut-parleurs et micro (si distanciel)
- Accès Internet (bon débit)
- Basée sur des études de cas, des démonstrations pratiques, des phases d'apprentissage et des cas concrets.
- La formation est théorique et pratique, la plus proche possible du terrain.
- Exercices, individuels et en sous-groupes,
- Supports de cours
- Mises en application
- Evaluation en fin de stage

**ATTESTATION OFFICIELLE
HACCP DELIVRÉE EN FIN DE FORMATION**

Public visé

Toute personne concernée par l'hygiène en entreprise.

Pas pré-requis pour cette formation.

Programme du stage

▶ REGLEMENTATION

- La Directive Européenne et l'arrêté du 09/05/1995
- La méthode HACCP adaptée au Guide des Bonnes Pratiques de L'hygiène
- Eléments simples de surveillance.

▶ LES POINTS CLES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Définir les actions de prévention ou de protection • Hygiène des manipulateurs

- Nettoyage et désinfection
- Organisation du travail
- Contrôle a réception
- Rangement rationnel du stockage
- Maîtrise du froid
- Cuisson et refroidissement
- Liaison chaude
- Gestion des excédents
- Traitements des déchets et poubelles.

▶ LA MICROBIOLOGIE / MALADIES ALIMENTAIRES

- Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?
- Les principales maladies alimentaires T.I.A.C. et M.I.A.

▶ APPLICATIONS SUR LE TERRAIN *

- L'enregistrement des températures
- Le refroidissement rapide, la remise en température
- Le contrôle des huiles de friture
- Le planning de nettoyage et de désinfection
- La maintenance des équipements
- Le contrôle à réception des matières premières, la traçabilité
- Bonnes pratiques d'hygiène sur les produits à risques
- Autocontrôle bactériologique avec lame gélosée.

* En intra lorsque l'équipement chez le client permet ce type d'applications.
En Inter (Présentations vidéo)

Témoignages

Elisabeth L. Société CMJE

“Formation très intéressante. Beaucoup de nouvelles méthodes apprises. Je vais la recommander à mes collègues...”

Laurence L. Société ARPEJE

“La formation HACCP est complète sur les déroulements de fonctionnement. Les objectifs sont atteints. Je la recommanderai.”

Sophie S. Restaurant LE CHALUT

“Formation agréable et à notre portée, à recommander à d’autres.”

Laurence A. Société AMUNDI

“Très satisfaite, un grand nombre de connaissances quant à l’hygiène, la propreté et la rigueur en cuisine. Mes objectifs ont totalement été atteints. Je recommande cette formation.”

Marcia M.

“Plus de précisions sur les points importants des risques de contamination, des degrés de conservation, modes et délais de consommation.”

Stéphane P. Hôtel Warriott opéra Ambassador

“Cette formation m’a apportée le fait de montrer à mon équipe les choses à mettre en place afin d’améliorer l’hygiène et la propreté dans le service.”

Nadine V. Société M.E.L.H

“Une formation très intéressante, de très bonnes explications. Un plus sur l’hygiène et un plus sur les bactéries. Recommandation à d’autres personnes.”

Marie-José W. Maison de la Légion d’honneur

“Formation très attractive. Une vue d’ensemble sur mon travail en cuisine. Des points à corriger. Je recommanderais cette formation à d’autres (surtout à ceux qui sont amenés à travailler en cuisine).”

Betty C. Société M.E.L.H

“Très bonne formation. Cette formation m’a apportée des éléments que je ne connais pas dans les détails. Oui je la recommanderais à d’autres personnes”