DESMATHS FORMATION

Organisme de Formation certifié Qualiopi

HACCP HYGIÈNE ALIMENTAIRE

DURÉE : 14 HEURES

Peut-être financée tout ou en partie par le CPF / OPCO / Pôle Emploi / Auto-financement

La formation Hygiène Alimentaire est conçue pour répondre aux exigences des contrôles et à l'évolution constante de la réglementation. Elle permet d'appréhender la méthode obligatoire HACCP et de bénéficier d'un accompagnement spécifique vous garantissant confort, sécurité et efficacité dans le cadre de votre activité.

DESMATHS FORMATION

HORAIRES:
Selon le dispositif de l'entreprise.

DATES:
À définir avec DESMATHS FORMATION en fonction des disponibilités.

COÛT :
750 euros ou sur devis
Exonération de TVA - Article 261-4-4 a du CGI concernant les prestations relatives à la formation professionnelle.

LIEU :
En présentiel au sein du centre de formation ou en intra.

INSCRIPTION :
www.desmathsformation.com. La formation débute au min 72h après la finalisation du dossier administratif.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :
L'évaluation des acquis se fait tout au long de la session au travers d'exercices à réaliser avec le formateur (50% à 70% du temps).

RÉPARTITION DU TEMPS:
héorie = 30% à 50% et Pratique = 50% à 70%.

COMPÉTENCES DU FORMATEUR:
La formation est dispensée par un ou des formateurs spécialisés dans le secteur professionnel de référence.

PRÉREQUIS

Aucun.

ACCÉSSIBILITÉ

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, un entretien individuel vous sera proposé afin de déterminer avec vous l'adaptation nécessaire pour votre parcours de formation.

PUBLIC CIBLÉ

À tous les professionnels qui exercent ou qui souhaitent exercer une activité commerciale de restauration.

TAUX DE SATISFACTION

100%

TAUX D'OBTENTION

100%

PASSERELLE

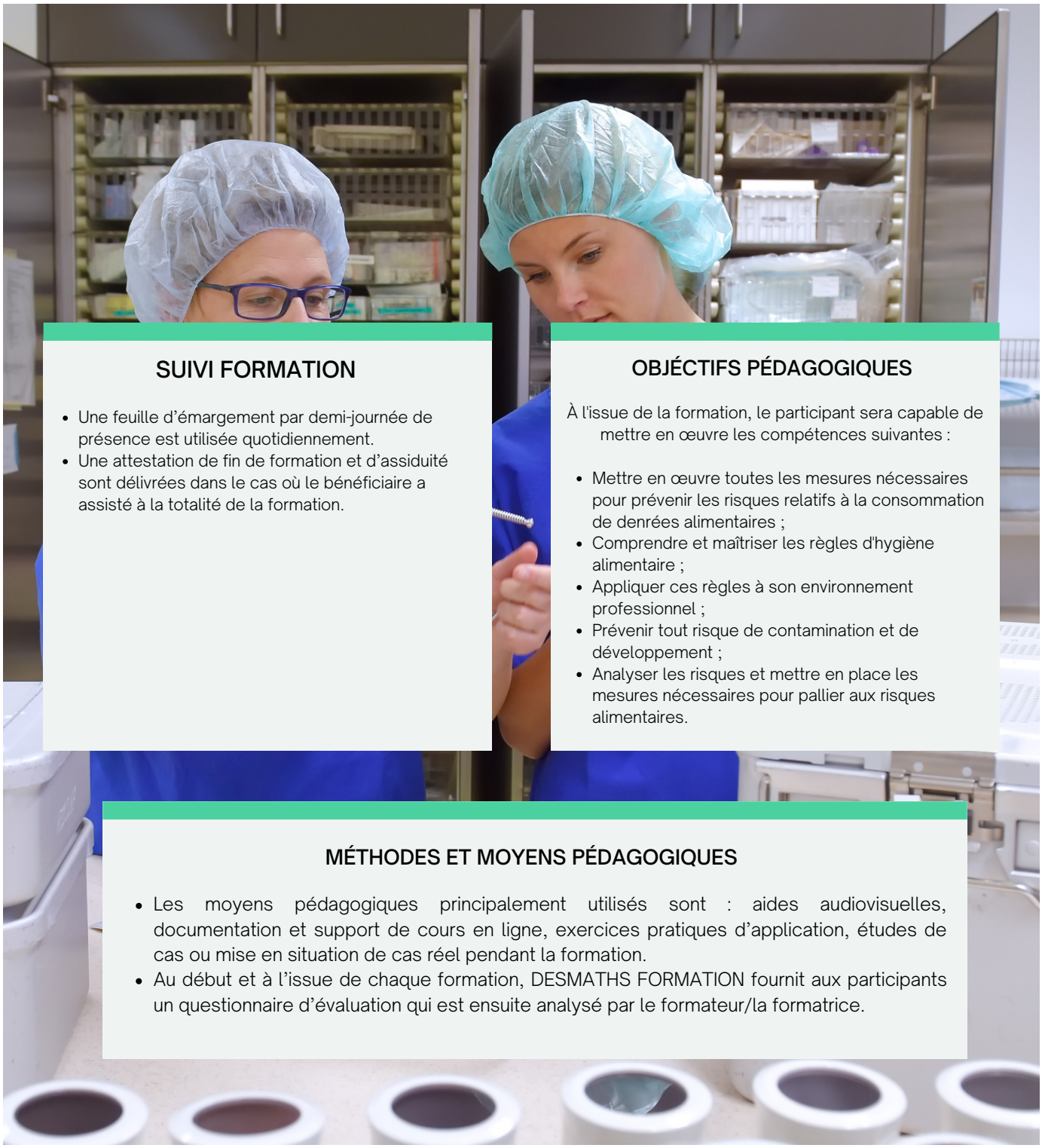
AUCUNE

ÉQUIVALENCE

AUCUNE

DÉBOUCHÉS

MÉTIERS DE LA RESTAURATION



SUIVI FORMATION

- Une feuille d'émargement par demi-journée de présence est utilisée quotidiennement.
- Une attestation de fin de formation et d'assiduité sont délivrées dans le cas où le bénéficiaire a assisté à la totalité de la formation.

OBJÉCTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour prévenir les risques relatifs à la consommation de denrées alimentaires ;
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire ;
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel ;
- Prévenir tout risque de contamination et de développement ;
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Les moyens pédagogiques principalement utilisés sont : aides audiovisuelles, documentation et support de cours en ligne, exercices pratiques d'application, études de cas ou mise en situation de cas réel pendant la formation.
- Au début et à l'issue de chaque formation, DESMATHS FORMATION fournit aux participants un questionnaire d'évaluation qui est ensuite analysé par le formateur/la formatrice.

PROGRAMME

Référentiel de capacités

Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :

- Identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs ;
- Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.

Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques ;
- Examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Référentiel de formation, savoirs associés

Aliments et risques pour le consommateur :

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Les dangers microbiens.
- Microbiologie des aliments :

PROGRAMME

- L’univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- La classification en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes ;

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

- Notions de déclaration, agrément, dérogationà l'obligation d'agrément ;
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) ;

- Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Les excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
- Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels ;
- Direction départementale de l’union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments ;
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation ;
- Les importants pathogènes d'origine alimentaire ;
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments ;
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- La qualité de la matière première ;
- Les clauses de préparation ;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- La rupture des activités dans l'espace ou dans le temps ;

PROGRAMME

- L'hygiène des manipulations ;
- Les formalités de transport ;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ;
- Les différents dangers potentiels :
- Risques chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- Dangers physiques (corps étrangers...) ;
- Dangers biologiques (allergènes...)

Le programme de maîtrise sanitaire :

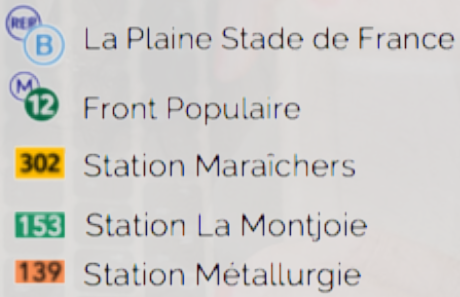
Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations ;
- Le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement ;
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- Les instructions de congélation/décongélation ;
- L'agencement, le rangement, la gestion des stocks ;
- Les fondements de l'HACCP.

DESMATHS FORMATION

LE SAVOIR ACCESSIBLE

Plan d'accès



Addresse
2 rue de la Croix Faron 93210 Saint-Denis

Téléphone
01 58 38 00 39

Site Internet
www.desmathsformation.com

Mail
contact@desmathsformation.com

DESMATHS FORMATION – RCS PARIS B 835 093 675 – FORDEM001.2 V3-Juin 2022
2 rue de la Croix Faron – 93210 Saint-Denis
TÉL/FAX : 01.58.38.00.39 – contact@desmathsformation.com
SIRET : 835 093 675 00022
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11755740175 délivré par la DIRECCTE Ile-De-France
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État – Datadock 0063393