

LA MÉTHODE HACCP

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée à la méthode HACCP. L'objectif de la formation est de vous permettre de développer vos compétences et remplir vos obligations en matière d'hygiène alimentaire.

Objectifs pédagogiques

avoir analyser les risques sanitaires liés aux aliments

Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire

Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP

Mettre en place des actions d'auto-contrôle

Assumer la fonction de référent hygiène



Niveau Initiation



Tous publics



14h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette

Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires

Exercices sous formes d'ateliers pratiques

Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne

Cours théorique au format vidéo

Accessible via un ordinateur ou une tablette

Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite

Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

1. Analyser les risques sanitaires

Connaître les Dangers liés aux aliments

Les différents dangers

Connaître les microbes

Les infections et TIAC

Moyens de maîtrise des dangers microbiens

Autres dangers et moyens de maîtrise

Quizz de fin de chapitre

2. Connaître la réglementation

Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement

Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS

Contrôles officiels et inspections

Quiz de fin de chapitre

3. Gérer les moyens de maîtrise

Principes et méthode HACCP

Hygiène du personnel

Nettoyage et désinfection

Règles d'hygiène par étape de fabrication (les BPH)

Traçabilité et gestion des non conformités

Mise en place et suivi des autocontrôles

Quiz de fin de chapitre

4. Organiser la conformité et transmettre le savoir

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène

Mettre en place un plan d'action individuel

Assumer la fonction de référent hygiène

Évaluation finale