



Objectifs

- Sensibiliser les stagiaires à la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans leur travail.
- Aider les stagiaires à avoir de bons comportements vis à vis de l'hygiène.
- Sensibiliser les stagiaires à la méthode HACCP.
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.



Rythmes et durée

- Durée adaptée en fonction du test ou de l'entretien de positionnement du candidat
- Module de 14h
- Le rythme sera adapté aux besoins et contraintes du candidat, en accord avec le formateur



Modalités pédagogiques

- Cours à distance ou en session individuel en face à face avec le formateur
- Classes virtuelles + points individuels
- Remise d'un kit pédagogique à l'entrée en formation (Supports de cours à télécharger + ...)



Programme

- **Les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements :**
Le contexte réglementaire : l'arrêté ministériel du 09 mai 1995 - Conséquences en matière de responsabilité vis-à-vis de la formation du personnel, la méthode HACCP.
- **Présentation de la méthode HACCP :** Définition et principes de la méthode - Notions de risques alimentaires - méthodologie de l'HACCP
- **Connaissance des microbes :** Les caractères généraux des microbes, origines, leur mode de vie - Facteur de contamination et de multiplication. - Comment limiter la présence et le développement des microbes ? – Applications pratiques : prévention - aliments à risques ; conséquences pratiques
- **Aliments et microorganismes dangereux :** listeria, salmonelles, staphylocoques, clostridies, Escherichia coli
- **Contrôles microbiologiques :** les analyses microbiologiques effectuées par un laboratoire. Les contrôles rapides
- **Conservation et durée de vie des aliments :** Les différentes techniques et applications pratiques gestion des conserves et gestion des surgelés
- **Nettoyage et désinfection : de la théorie à la pratique**
- **Hygiène des manipulations**



Prérequis

Cette formation s'adresse à toutes les personnes voulant comprendre ou mettre en place la méthode HACCP en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie, agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...



Admission

- Candidature par mail à infos@brightformation.fr
- Entretien téléphonique de positionnement avec un conseiller formation
- Dès validation du projet de formation, affectation à un formateur et/ou à une session de formation
- Durée du processus de recrutement : entre 1 et 3 jours

☆☆☆ Compétences acquises

A l'issue du stage, vous attesterez des compétences suivantes :
- réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale



Certification

Formation de préparation à la certification spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale» (Enregistrée au RS sous le numéro [898](#))



Modalités d'évaluation

Pas d'évaluation



Tarifs

- Coût de la formation de 14h : 390€
- Passage de la certification compris dans le tarif
- Financement CPF possible



Accessibilité

Pour les personnes en situation d'handicap, Bright Formation met en place un suivi et adaptation du parcours de formation en fonction des besoins exprimés lors d'un entretien spécifique.