



Formation Hygiène Alimentaire - HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point)

Étude des risques hygiéniques et maîtrise des points critiques

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 individuelle en face-à-face avec le formateur
- Classes virtuelles avec des 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 établisse-

ments - 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 - Facteurs de contamination et de multiplication. - Comment limiter la présence et le développement des microbes ? - Applications pratiques : Prévention - Aliments à risques ; conséquences pratiques.

- Aliments et micro-organismes 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.

Modalités d'évaluation

Pas d'évaluation.

Bright Formation

23 rue de Richelieu 75001 PARIS

SIRET 83751276300017 N° de déclaration d'activité 11755747475

Prérequis

Pas de prérequis.

Public visé

Tous les publics et entreprises manipulant des denrées dans toutes les étapes de la chaîne alimentaire :

- Restauration traditionnelle et cafétérias
- Restauration rapide type fast-food
- Traiteurs proposant des places assises
- Food trucks et autres structures mobiles et saisonnières
- Restauration hôtelière et restauration embarquée dans des moyens de transport
- Associations préparant des repas régulièrement

Admissions

- 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.
- Délai d'accès : 15 jours après validation du dossier

Compétences acquises

Après avoir suivi cette formation, le stagiaire se verra remettre une attestation de fin de formation. Celle-ci fait preuve de son engagement dans la sécurité alimentaire en mettant tous les moyens en œuvre pour garantir un environnement sain et salubre.

Ce certificat sera également la preuve aux yeux des consommateurs que les produits commercialisés sont propres. Preuve du respect des normes sanitaires, la formation Hygiène HACCP est aussi un gage de qualité et de confiance aux yeux de la clientèle.

Tarifs

- Coût de la formation de 14h : 1 490€

Accessibilité

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