

Formation Hygiène alimentaire / Méthodologie HACCP

Thèmes : Qualité, hygiène et Sécurité alimentaire

Tarifs : 420 € / personne ; 1 680 € / groupe

Durée en jours : 2 jours / Durée en heures : 14 heures / Mode formations : Présentiel / Qualiopi : Certifié

Objectifs de la formation

Connaître les règles et principes d'hygiène alimentaire issus du guide des bonnes pratiques. Ils sauront appliquer la méthodologie HACCP et faire vivre le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Objectifs pédagogiques

- Définir les enjeux de la sécurité alimentaire
- Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire (paquet hygiène)
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- S'approprier les principes de la méthodologie HACCP, les notions de risque et de danger
- Acquérir les notions de microbiologie des aliments
- Appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène à son activité
- Produire la traçabilité et autocontrôles

Principaux contenus pédagogiques

Les enjeux de la sécurité alimentaire :

Pour le consommateur et pour le professionnel.
Les organismes de contrôle (DDSP, DGCCRF).
Réglementation, paquet hygiène.

Aliments et risques pour le consommateur :

Microbiologie des aliments, allergènes et parasites.
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologique (5M/2T).
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Hygiène du personnel :

Comportement, posture, tenue idoine, et formation.

La Marche en avant :

Implantation des locaux, respect des températures de stockage, décontamination, cuisson, refroidissement et distribution.

DLC/DLUO/DDM.

Procédure de congélation/décongélation.

Organisation de la production et méthodologie :

Méthodes pédagogiques

Présentation du module de formation sous différents supports (PowerPoint, vidéo, documents papier)

Cas pratiques : simulation d'audit d'hygiène dans l'entreprise. Identification des risques.

Moyens et supports remis aux stagiaires

Remise de l'ensemble du contenu sur clef USB, trame de PMS et d'autocontrôles et attestation de formation HACCP individuelle.

Modalités d'évaluation

- Évaluation des besoins et des prérequis des stagiaires en amont de la formation.
- Évaluation formative en cours de formation, pour évaluer l'acquisition des objectifs pédagogiques.
- Évaluation sommative en fin de formation
- Évaluation à chaud de satisfaction
- Évaluation à froid après 3 mois

Public visé

Tous professionnels des métiers de bouche, cuisines collectives, agroalimentaire.

Nombre de participants

De 2 à 15 Stagiaires

Pré-requis

Personnes travaillant au contact de denrées alimentaires

Accessibilité

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Contact

Régis Lebreton

06 58 43 91 74

bphformation@gmail.com

- Plan de maitrise sanitaire :
- Les principes de la méthode HACCP.
- Identifier et classer les points critiques (CCP, PRP, PRPO).
- Création des documents d'enregistrement et autocontrôles.
- Plan de nettoyage et de désinfection.

Avant-Premières - SARL SCOP à capital variable - Coopérative d'activité et d'emploi

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 53 22 08128 22 auprès du préfet de Région Bretagne, organisme de Formation référencé au Datadock.

Siège social : Bâtiment Penthièvre - Novapôle - 2 rue de la Croix Lormel, 22190 Plérin

formations.cae22.coop