



PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE

HACCP Bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Collective

14 heures

FOAD

Objectif	<p>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">-Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration Collective-Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration Collective-Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration Collective
Programme	<p>Aliments et risques pour le consommateur : 5 heures</p> <p>Les dangers microbiens Les dangers microbiologiques dans l'alimentation Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques Les autres dangers potentiels</p> <p>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : 2 heures</p> <p>Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) Les contrôles officiels</p> <p>Le plan de maîtrise sanitaire : 7 heures</p> <p>Les principes de l'HACCP Les PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) Le GBPH du secteur d'activité spécifié</p>
Public	Toute personne travaillant ou souhaitant travailler au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires dans la restauration collective
Pré-requis	Aucun
Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement	<p>Supports : PowerPoint, vidéo, documentation, livret récapitulatif ;</p> <p>Assistance Formateur : spécialisé dans la méthode HACCP, diplômé du titre de formateur professionnel ;</p> <p>Matériel nécessaire pour passer la formation : Ordinateur ou tablette avec internet Haut débit ;</p> <p>Délai mis à disposition pour passer la formation : 15 jours.</p>
Evaluation des connaissances, Validation	<p>Quizz ;</p> <p>Certificat de réalisation ;</p> <p>Attestation de formation HACCP Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective.</p>