



La formation **HACCP** permet de comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et d'ainsi pouvoir pallier aux différents risques rencontrés.

Formation réglementaire et obligatoire à destination de l'ensemble des professionnels de la restauration.

PROGRAMME

Les exigences liées à la réglementation en hygiène alimentaire en restauration

- Les responsabilités des opérateurs
- Les obligations
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les contrôles

Identification et évaluation des dangers à chaque stade du process

- L'hygiène du personnel
- Les dangers microbiens
- Les dangers physiques, chimiques et biologiques

Appréhender et limiter le risque sanitaire

- Analyse des risques
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Les mesures de vérification
- Mise en place des mesures de prévention

OBJECTIFS

- Être capable de cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité des denrées alimentaires et l'HACCP
- Être capable de connaître les dispositifs d'hygiène
- Être capable d'identifier les principaux dangers alimentaires
- Être capable de réaliser des diagrammes de fabrication

PRÉREQUIS

- Savoir lire et écrire en français

ORGANISATION

Horaires : 08h30 - 12h00 / 13h30 - 17h30

Lieu : 9 quai de Rotterdam 68110 ILLZACH ou à définir

Durée : 2 jours - 14 heures

Alternance : alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel

Pédagogie : apports théoriques et pratiques, mises en situation

Modalités d'évaluation : écrit

Moyens : salles de cours, local repas, parking

Inscription : dossier de candidature à remplir

Modalités d'accès : accessible aux personnes

SUITE DE PARCOURS

Métiers visés : Métiers de la restauration, métiers de bouche, industrie agroalimentaire, collectivités et établissements d'hébergements collectifs, petites et moyennes entreprises (PME), franchises, groupements d'entreprises, activités de loisirs

TARIF

À partir de 200€ par jour et par personne.