

Formation Hygiène Alimentaire HACCP

Ce référentiel permet de mettre en place la formation haccp destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation haccp.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Métiers de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Prérequis

Objectifs pédagogiques

- Ce référentiel permet de mettre en place la formation haccp destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation haccp

Contenu de la formation

- 1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
 - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
 - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
 - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
 - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
 - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
 - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
 - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
 - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
 - mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Jérôme Robert, Dirigeant Diplômé d'un Master II en management des risques ; Formateur SST, Incendie, Habilitation électrique ; Intervenant en prévention des risques professionnels.

Mathieu Dos Santos, ancien Commando de Marine, Formateur SST et Habilitation électrique.

Annick Messina, Formatrice CACES, SST, APS ASD ALM

JR PREVENT

27 Chemin de Montollier, Le Temporis 3

38500 VOIRON

Email: contact@jrprevent.fr

Tel: 04 58 15 04 56



Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.