



Les objectifs :

1. Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
2. Comprendre l'importance du guide des bonnes pratiques d'hygiène et pouvoir les mettre en pratique. Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

Public :

Tout personnel de la restauration traditionnelle et collective ou d'animateur d'atelier culinaire.

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

Pré-requis :

Connaissances culinaires de base requises

Lieu du stage :

À définir

Délais d'accès :

Le délai d'accès à nos actions de formations intra-entreprises est généralement inférieur à 2 mois à compter de l'étude de votre projet.

Ce délai dépend également du délai de validation de l'action de formation par le demandeur et de l'organisme financeur



Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org



Tarif :

Tarif selon devis



Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations



Durée de la formation :

14 heures



Méthodologie et moyens pédagogiques :

Exposés théoriques sur le cadre législatif des normes HACCP et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise



Suivi et évaluation :

Évaluation en cours de formation

Programme de la formation :

Module 1 - Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP

- L'hygiène au sein de l'entreprise
- La réglementation en application
- Les facteurs à risques alimentaires
- Les moyens de maîtrise
- Présentation de l'HACCP
- Les sept principes
- Plan de travail en 12 étapes

Module 2 - Approfondissement et application de la méthode HACCP

- L'équipe HACCP et la description de votre production
- Les diagrammes de fabrication
- Analyse des risques
- Création de documents d'enregistrements