

Formation Guide des bonnes pratiques d'hygiène

formationplus
méditerranée



Mise à jour le 25.09.2024 par AA

Taux de réussite : 100% en 2024

OBJECTIF :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Mettre en pratique le guide des bonnes pratiques d'hygiène sein d'une entreprise
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes



LIEU DE LA FORMATION :

À définir



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 »



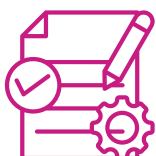
TARIF :

Tarif selon devis



PRÉ-REQUIS :

Connaissances culinaires de base requises



FORMATEUR :

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



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.



DURÉE DE LA FORMATION :

14 heures



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures

Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



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