



14H



450€

Net de taxe



Session 1 : 11 et 12 septembre 2017
Session 2 : 2 et 3 octobre 2017
Session 3 : 6 et 7 novembre 2017
Session 4 : 11 et 12 décembre 2017

Horaires de la formation :

8 h 30 - 12 h 00
 13 h 30 - 17 h 00



Renseignement / Inscription :

04 68 44 18 02
 narbonne@sudformation.cci.fr

■ Objectifs généraux

Acquérir les connaissances liées au guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

■ Public prérequis

Dirigeant et personnel des hôtels, restaurants, débits de boisson, restauration rapide... concernés par la préparation des repas, petits déjeuners, sandwiches...

Le référent du centre de formation s'assurera du bon positionnement du participant

■ Contenu de la formation

1. La méthode HACCP

Présentation de la méthode HACCP
 "le paquet hygiène"
 Les 7 principes, les 5 M (diagramme de causes et effets)
 Les services extérieurs de contrôle,
 La microbiologie, les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)
 L'équipe HACCP, la traçabilité
 Démarche HACCP : hygiène du personnel

2. Analyse et maîtrise des dangers liés :

Aux différentes étapes du processus de fabrication et de distribution des repas
 A la logistique des matières premières
 Aux stockages des denrées alimentaires
 Aux traitements préliminaires
 A la production des préparations chaudes
 Aux traitements post cuisson
 A l'élaboration des préparations froides
 A la distribution des repas
 Au nettoyage et à la désinfection
 A la présence d'animaux nuisibles

3. Contrôle des acquis à la méthode HACCP : les 10 questions

■ Environnement pédagogique

- Formation théorique
- Un livret stagiaire est remis à chaque participant à l'issue du stage
- Matériel utilisé : salle pédagogique équipée, diffusion de films pédagogiques

■ Modalités de validation et d'évaluation

- Évaluation par l'intervenant en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité : atteinte des objectifs de la formation et des acquis
- Évaluation par les participants en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité : atteinte des objectifs de la formation et de l'animation
- Validation par une attestation de formation, des acquis et des compétences