



FORMATION HACCP SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE ; DE TYPE RAPIDE ; CAFETERIA ET AUTRES LIBRES-SERVICES.

Depuis le 01 octobre 2012, chaque restaurant doit justifier d'une personne ayant suivi une **FORMATION HACCP.**

Cette obligation de formation répond à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie.
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire.
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène.
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire.
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques.



Durée

14 Heures en présentiel



Public

La formation HACCP s'adresse à des professionnels du secteur agroalimentaire : Restaurants traditionnelles ou collectifs ; Chefs cuisiniers ; cuisiniers ; Traiteurs ou Commis.



Prérequis

Il est nécessaire de participer à la production et à la distribution de repas pour suivre la formation HACCP.



Nombre de stagiaires

10 Stagiaires maximum.

PROGRAMME

INTRODUCTION A LA FORMATION HACCP : PRESENTATION DU « PAQUET HYGIENE »

- Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène.
- Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire.



- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments.
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration.
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps.
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc...) avec la méthode HACCP.

CONNAITRE LES OBLIGATIONS EN HYGIENE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION :

LEDUCQ VERONIQUE
FORMATRICE SST / EPI / HACCP

NDA N° numéro 75400163340 Auprès du Préfet de la Nouvelle Aquitaine.
Numéro SIRET de l'organisme de formation : 890 379 803 000 12 - Code APE : 8559B
74 B rue les hauts de Pidoux - 40200 PONTENX-LES-FORGES

TEL : 06.81.41.13.75 / MAIL : veronique.leducq@dbmail.com | <https://leducq-formationsecoursincendie.fr>

LE 20 JUILLET 2021



APPREHENDER LES MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES, COMMENT LIMITER LES RISQUES DE CONTAMINATION :

- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène.
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud.
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires.
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire.
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...).

LE PRINCIPE DE LA METHODE HACCP : SUIVI ET TRAÇABILITE

Élaboration du système documentaire de surveillance :

- Fiches de contrôle à réception des marchandises.
- Fiches de contrôle des températures des chambres froides.
- Fiches de contrôle de refroidissement.
- Fiches de contrôle de la distribution.
- Les plannings de nettoyage/désinfection.
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel).
- Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle.

- Explication du fonctionnement du système documentaire.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- APPORTS THEORIQUES ET PRATIQUES.
- SUPPORT VIDEO.
- EXERCICES PRATIQUES (QUIZZ ET TRAVAIL EN EQUIPE).
- SUPPORT DE COURS DE LA FORMATION HACCP.
- ÉVALUATION DES ACQUIS EN FIN DE FORMATION.



REGLEMENTATION

La formation HACCP est une obligation réglementaire, selon le décret introduit le 1^{er} octobre 2012. En effet, l'acquisition d'une attestation vise à encadrer les mesures d'hygiène à respecter pour les établissements de restauration commerciale, dont les restaurants, les boulangeries, les pâtisseries, les services de restauration rapides etc.

LEDUCQ VERONIQUE
FORMATRICE SST / EPI / HACCP

NDA N° numéro 75400163340 Au près du Préfet de la Nouvelle Aquitaine.

Numéro SIRET de l'organisme de formation : 890 379 803 000 12 - Code APE : 8559B

74 B rue les hauts de Pidoux - 40200 PONTENX-LES-FORGES

TEL : 06.81.41.13.75 / MAIL : veronique.leducq@dbmail.com | <https://leducq-formationsecoursincendie.fr>



LE 20 JUILLET 2021

Ce décret indique également qu'un salarié de votre effectif devra obligatoirement avoir reçu une formation HACCP, afin que votre établissement soit conforme aux normes en vigueur.

L'acquisition de l'attestation HACCP est une étape obligatoire pour l'ouverture d'un établissement agroalimentaire. Elle n'est pas soumise à une durée de validité, néanmoins il est conseillé d'en revoir les principes au bout d'un certain temps, si cela est nécessaire.

ÉVALUATION DE FORMATION



A l'issue de cette évaluation, les stagiaires obtiendront un agrément du formateur, faisant office d'ATTESTATION HACCP, qu'ils pourront faire valoir en cas de changement d'emploi.

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

LEDUCQ VERONIQUE

LEDUCQ VERONIQUE
FORMATRICE SST / EPI / HACCP

NDA N° numéro 75400163340 Au près du Préfet de la Nouvelle Aquitaine.
Numéro SIRET de l'organisme de formation : 890 379 803 000 12 - Code APE : 8559B

74 B rue les hauts de Pidoux - 40200 PONTENX-LES-FORGES

TEL : 06.81.41.13.75 / MAIL : veronique.leducq@dbmail.com | <https://leducq-formationsecoursincendie.fr>



LE 20 JUILLET 2021

CODE STAGE

HACCP

LIEU

INTRA ENTREPRISE

ACCESSIBILITE

EVALUEE PAR L'ENTREPRISE ACCUEILLANTE
EN SUPPORT AVEC LE FORMATEUR

DELAIS D'INTERVENTION

DETERMINE AVEC LE CLIENT

TARIF FORMATION HACCP

400€ TTC PAR STAGIAIRE.

TARIF DEGRESSIF SELON LE NOMBRE DE PARTICIPANTS

