HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Mis à jour le 15 février 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Aucun prérequis

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Non certifiant

Public visé

Tout public

Rythme

Temps plein

Durée en centre

14 heures

Validation

Attestation d'acquis

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.
Assiduité

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Nombre de participants

12 participants

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :
Permettre à des salariés d'acquérir les connaissances et savoir-faire en matière d'hygiène en restauration collective nécessaires à l'occupation de leur poste de travail de manière conforme à la réglementation

Objtectifs pédagogiques :
D'analyser les enjeux de la sécurité alimentaire.
De maitrises les principes généraux d'hygiène et de sécurité alimentaire.
De maîtriser l'hygiène en situation de travail.
D'acquérir ou pérenniser les réflexes « Hygiène ».
D'appréhender les outils, les démarches et leur complémentarité réglementaire pour cette maitrise globale de la démarche. (Pack Hygiène, « HACCP », Plan de Maîtrise Sanitaire).

Contenu

A / PACK HYGIENE (méthode et principes) (ex Concept HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point ») :
Méthode
Historique et législation
La réglementation spécifique à l'entreprise
Configuration des infrastructures
Les produits (fonction du cahier des charges, réception stockage)

B / PACK HYGIENE (approche pratique)
Microbiologie
Principes et règles d'hygiène
Contrôles et auto contrôles
Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
La documentation HACCP : qui, pourquoi ?
Matériels et équipement

C / Etude de cas
Analyse des dangers
Lutte contre les dangers et maîtrise des points critiques
Mise en place du plan PACK HYGIENE

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel

Profil des intervenants

Formateurs pour adultes issus du secteur d'activité

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Apports théorique et études de cas

Moyens pédagogiques

Salles équipées de vidéoprojecteurs.

Durée

Volume global : 14 heures

Délais et modalités d'accès

.

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 150 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Pole-Emploi ou autre
Parcours Individualisé / sur mesure, Proposition tarifaire sur demande

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :
referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité :
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)