

FORMATION PROFESSIONNALISANTE H.A.C.C.P.

230 heures de formation dont 30 heures en Entreprise



Objectifs Pédagogiques

- Présenter la Méthode HACCP (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrôle **P**oint) et le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques
 - Maîtriser le produit « aliment » dans son ensemble
 - Appliquer les notions d'hygiène et de prévention alimentaire en matière de restauration
 - Énumérer les différentes réglementations en vigueur
 - Dominer les connaissances de base sur les locaux et les équipements professionnels
 - Comprendre la démarche HACCP, les procédures et les autocontrôles
 - Créer, respecter et interpréter un système de traçabilité

Moyens & Modalités Pédagogiques et Techniques

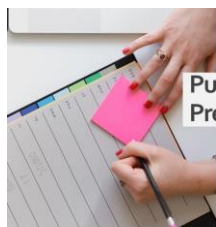


- ✓ Le réseau régional de formation à distance financé par la Région est composé de points d'accès qui disposent des équipements nécessaires pour assurer l'accueil et le suivi des apprenants.
- ✓ Formation entièrement à distance
- ✓ 1 période de stage en entreprise de 30 heures



VALIDATION

- ✓ Attestation délivrée par la DRAAF



Public concerné & Prérequis

- ✓ Demandeurs d'emplois
- ✓ Avoir déjà travaillé en cuisine et avoir un projet se destinant à l'hygiène alimentaire
- ✓ Maîtriser les bases du numérique



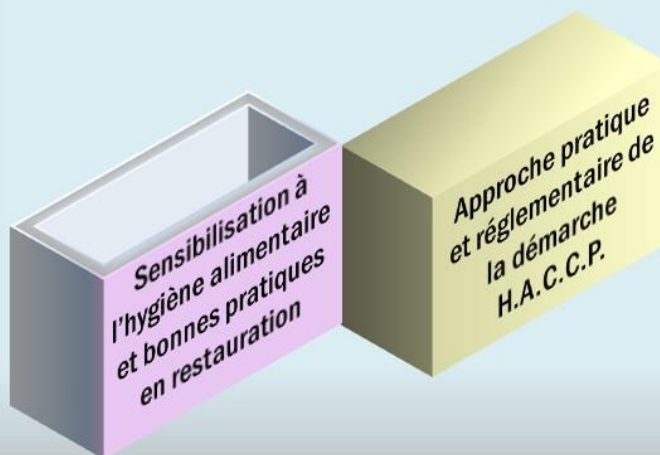
Modalités d'Évaluations

- ✓ Tout au long de la formation les apprenants auront des exercices qui seront validés par le formateur référent.

Formation Professionnalisante H.A.C.C.P.

s'articule autour de 2 modules de formation

2,9121016 910101 06 5 1001162 06 10101010



Siège social : SEMEAC (65 600)
Chemin St Frai
Tél. : 05 62 45 34 93 – Fax : 05 62 45 94 46
www.catalyse.fr

Toulouse (31 100)
281 Route d'Espagne
Tél. : 05 62 14 14 78 – Fax : 05 62 14 65 43

Pau (64 000)
Résidence Building des Pyrénées
Avenue de Lattre de Tassigny
Tél. / Fax : 05 59 27 55 40

CATALYSE
Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375 – APE 8559A – Déclaration d'existence 73650023785
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état



PROGRAMME

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES EN RESTAURATION



1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les dangers microbiens

1.2. Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des micro-organismes dans les aliments

1.3. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments.

1.4. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transports
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.5. Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes...).

APPROCHE PRATIQUE ET RÉGLEMENTAIRE DE LA DÉMARCHE H.A.C.C.P.

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- Principe de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- Suites de l'inspections : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le Plan de mesure sanitaire

3.1. Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de son sommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation / décongélation
- L'Organisation, le rangement, la gestion des stocks

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

