



VOTRE
RÉUSSITE
EST NOTRE MOTIVATION
Un projet ambitieux

Nous contacter
05 62 14 14 78

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET HACCP

90 heures de Formation (dont 27 heures en entreprise)



➤ VALIDATION

- ✓ Nous avons l'agrément du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt pour remettre une attestation de suivi de formation comprenant un numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : n°72 0032 10 2012, nous sommes dispensateur auprès de la DRAAF Midi Pyrénées.
- ✓ Cet enregistrement nous engage à :
 - Respecter les exigences de l'arrêté du 05 octobre 2011 et en particulier viser les objectifs décrits dans le référentiel de formation.

Une attestation sera remise à chaque stagiaire au terme de la formation.

➤ OBJECTIF DE LA FORMATION

- ✓ Maîtriser les points clés qu'il est nécessaire de comprendre prioritairement en matière d'hygiène et de contrôle sanitaire.
- ✓ Être capable de mettre en place les éléments simples de surveillance qui devront être mis en œuvre parallèlement et simultanément afin de permettre à tout instant la maîtrise de la démarche sanitaire (PMS) et le guide des bonnes pratiques hygiéniques.

➤ ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Constituée de formateurs permanents et de professionnels, membres associés, rompus à l'activité pédagogique depuis plusieurs années et de vacataires embauchés en fonction de leur compétence et des objectifs pédagogiques de l'action
- ✓ Interventions professionnelles de spécialistes exerçant en profession libérale.

➤ MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- ✓ 4 salles de cours toutes équipées
- ✓ 8 postes informatiques connectés à Internet dont un en libre service à Internet Haut débit
- ✓ Vidéoprojecteur
- ✓ Chaque participant repartira avec un classeur HACCP, ce qui lui permettra d'être opérationnel rapidement en ayant les documents qui lui serviront dans les entreprises ainsi que le livre de bonnes pratiques d'hygiène.

➤ PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- ✓ Demandeur d'emploi



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

www.catalyse.fr

CATALYSE SARL FORMA
Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375 – APE 8559A – Déclaration d'existence 73650023765
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

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



- Formations générales pré professionnelles et d'insertion
- Formations spécifiques à des métiers
- Professionnalisation

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET HACCP

PROGRAMME

BLOC 1 : LA MÉTHODE HACCP ET LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LA RESTAURATION

- ✓ Présentation
- ✓ Historique
- ✓ Comment l'appliquer ?

BLOC 2 : NOTIONS D'HYGIÈNE

- ✓ Notion d'aliment et de qualité alimentaire,
- ✓ Conséquence d'un manque d'hygiène
- ✓ Principaux points mis en cause lors des contaminations d'aliments
- ✓ Principaux réservoirs en micro-organismes
- ✓ Facteurs favorisant l'activité microbienne
- ✓ Les dangers alimentaires
- ✓ Les administrations d'état et de contrôle

BLOC 3 : RÈGLES ESSENTIELLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET CONNAISSANCE DES DIFFÉRENTES RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR

- ✓ Hygiène du personnel, entretien des locaux, des équipements, des matériels, des revêtements professionnels
- ✓ Hygiène et fonctionnement : de la livraison à la distribution
- ✓ Règles de stockages et de conservation
- ✓ Différents circuits de fonctionnement.

BLOC 4 : SAVOIRS-FAIRE ASSOCIÉS

- ✓ **Techniques de Recherche d'Emploi**
 - Préparation de la lettre de motivation
 - CV et simulation d'entretien
 - Le projet professionnel
 - L'entretien d'embauche
 - La validation des acquis
 - Contact employeur
 - Fichier entreprise.