

OBJECTIFS

- Etre capable de comprendre la réglementation, les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, et mettre en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale mettre en place la méthode HACCP dans le secteur alimentaire

contexte de la certification:

Une personne doit être formée a minimum dans l'effectif de l'entreprise, dès lors qu'elle n'est pas diplômée (liste définie par arrêté du 25 Novembre 2011). Tout gestionnaire ou exploitant justifiant de 3 ans d'expériences en est dispensé.

Références juridiques des réglementations d'activité :

"Article L.233-4 du CRPM, prévoit la mise en place d'une formation spécifique en HACCP. Le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 fixe le champ d'application de cette obligation de formation."

Public concerné

Tous les professionnels de la restauration commerciale

Pré-requis:

Aucun

Modalité de la formation: (lieu et type de formation)

Formation en présentiel : 14 Heures

Modalités et délai d'accès:

formation en présentiel: salle, vidéo-projecteur, ordinateur portable avec DVD, affiches, supports, exercices..

Délais d'accès:

Les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation.

Modalités techniques, pédagogiques

- Les modalités pédagogiques: exposé, échanges d'expériences, étude de cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe et individuel
- Les Matériels utilisés: diaporama, ordinateur portable, vidéoprojecteur, écran, outils de visio-conférence
- Les documents remis aux participants :contenu du cours, documents techniques, affichages, exercices et corrections, fiches de suivi HACCP, livre GBPH...

Modes d'évaluation

- Une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances est assurée pendant la formation et à l'issue de la formation par:QCM, cas de synthèse, Contrôle continu et le test final
- Les évaluations de l'appréciation des participants est demandée aux stagiaires en fin de stage.

Evaluation de résultat

un certificat de formation réglementaire remis immédiatement en fin de session.

Durée et modalités d'organisation

Durée de 14 heures, sur 2 jours,7 heures/jour

L'équipe pédagogique

6Formateur Expérimenté, 10 ans dans l'enseignement de la formation d'hygiène alimentaire et 5 ans d'expérience professionnelle dans le secteur de la santé
-Formateur certifié

Nombre de personnes

Max 8 participants

**TARIFS: INTER-ENTREPRISE: 350€HT/14H/Personne
INTRA-ENTREPRISE: 1250€HT/14H/ENTREPRISE**

PROGRAMME

QUE SIGNIFIE HACCP

HACCP SIGNIFIE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT, SOIT EN FRANÇAIS ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES

- **Référentiel de formation, savoirs associés**
- la réglementation
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec le secteur alimentaire et Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en secteur alimentaire
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en secteur alimentaire
- Aliments et risques pour le consommateur
- Le monde des microbiens, Microbiologie des aliments,
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation. Les moyens de maîtrise
- Les autres dangers potentiels: physiques et chimiques et les moyens de maîtrise
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)**
Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément, L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur), L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- **Les contrôles officiels**
- **Le plan de maîtrise sanitaire(PMS)**
les fiches suivi HACCP
- **Les BPH**
l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie, DLC, DLUO, les procédures de congélation/décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stockages, la traçabilité, le nettoyage et désinfection, TACT, TIAC, la déclaration d'activité, Alerte à DDPP en cas Tiac...)
- **Les Principes de l'HACCP, Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).**
- **Le GBPH du secteur d'activité spécifié.**
- **Allergènes:**
- Comprendre La diversité des allergènes dans l'alimentation, Les risques associés, les préventions des allergènes dans les produits alimentaires,
- Etablir un tableau allérogène visible par les consommateurs
- Eviter, détecter et maîtriser les risques liés aux allergènes

Accessibilité aux personnes handicapées

les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invités à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

HYGIENE ALIMENTAIRE, HACCP

CERTIFICATION HACCP

- La certification HACCP En France, il est possible de disposer de la certification en participant à une formation spécifique. Elle dure 14 heures qui sont en général réparties sur 2 jours.
- Les principes de la formation a pour but d'enseigner au responsable du management et à son personnel le fonctionnement de la méthode. Parmi les pratiques passées en revue figurent la durée de vie des produits, la gestion des stocks, la maîtrise du plan de nettoyage, les règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées, le respect des températures de cuisson, de conservation et de refroidissement ainsi que l'affichage réglementaire imposé.
- A l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit une attestation qui est à conserver précieusement. En effet, c'est ce document qui est demandé lors d'un contrôle des services d'hygiène.
- le BSF assure la formation hygiène alimentaire, Haccp, ainsi qu'il délivre une attestation de formation réglementaire à la fin de la formation Pour des participants
- **Condition de réussite:**
- participation 100% au cours
- seuil de réussite :
test final ayant une note >60/100 ou >12/20
- **Le certificat:**
il s'agit d'une certification professionnelle inscrites dans le Répertoire spécifique (RS)
- **Le taux de réussite en 2023:** 99%
- **Le Taux de satisfaction** des stagiaires: 92%



Contact : info@bsforma.com
06 77 10 98 82

BLUE SKY FORMATION

Siège : 33, Av Philippe Auguste 75011 Paris

Tél : +33(0)9 52 67 99 49

Mail : info@bsforma.com

Siret: 501 951 214 00052 – APE : 8559A

N°organisme de formation: 11754272775

Site web : www.bsforma.com

