



Learning system

Créateur de compétences

Programme de formation – Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - HACCP

Type d'action :

Action de formation

Objectifs :

Learning System met à votre disposition son expertise pédagogiques à travers une offre de formation avec des contenus riches, accessibles et adaptés à tous les stagiaires, désormais grâce à nos formateurs qui vont vous accompagner toute au long de votre formation avec avec méthode, exemple et bonne humeur, la mise en place de la démarche HACCP n'aura aucun secret pour vous.

À l'issue de la formation, le participant sera en mesure de :

- Comprendre le paquet hygiène
- Analyser les risques
- Analyser les 5 M et les démarches de mises en place des CCP
- Créer un plan de maîtrise sanitaire
- Mettre en œuvre la démarche HACCP

Les objectifs précis seront définis lors d'un entretien préalable à votre formation et noté dans votre contrat de formation.

Durée et modalité :

14 heures de contenus en e-learning & heure(s) de visio avec un formateur en fonction du besoin exprimé

Formation distancielle

Public :

Tout public

Prérequis :

Aucun prérequis.

Chaque apprenant est évalué en début de formation pour définir :

- les objectifs de la formation : acquérir et consolider de nouvelles compétences
- le programme de la formation
- le rythme de la formation
- les besoins liés à son niveau et ses besoins opérationnels liés à son domaine d'activité.

Une évaluation initiale est formalisée par un document en début de formation par le formateur. Ce document est communiqué au stagiaire et au responsable formation de l'entreprise.

Le formateur s'adapte au besoin et au niveau de l'apprenant grâce à l'évaluation initiale et à la progression de l'apprenant.

Pédagogie, traçabilité et évaluation :

toutes nos formations sont suivies d'évaluations régulières des acquis en cours de la formation à l'ensemble des stagiaires.

Moyens pédagogiques :

Mise à disposition de manuels, supports de cours et matériels nécessaires à l'ensemble des apprenants.

Traçabilité :

La réalisation de l'action de formation est encadrée par une attestation de présence signée du formateur et du stagiaire apprenant ainsi que des relevés de connexions au LMS.

Evaluations :

QCM en cours de formation

Exercices pratiques

Quizz de fin de parcours



Learning system

Créateur de compétences

Programme de formation – Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - HACCP

Programme :

Le programme présenté est général suivant les thèmes abordés. Chacune de nos formations est personnalisée en fonction de vos besoins.

- Aliments et risques pour le consommateur
 - o Dangers microbiens
 - o Microbiologie des aliments
- Moyens de maîtrise des dangers :
 - o Qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
- Autres dangers potentiels :
 - o Chimiques, physiques, biologiques
- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - o Notions de déclaration, agrément, dérogation
 - o L'hygiène des denrées alimentaires : Paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
 - o L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail Contrôles officiels
- Plan de maîtrise sanitaire
 - o GBPH du secteur d'activité
 - o BPH Principes de l'HACCP
 - o Mesures de vérifications Système documentaire
- Mise en application (Étude de cas) :



Learning system

Créateur de compétences

Programme de formation – Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - HACCP

- - UTILISATION DU GBPH Exercice pratique de réception/stockage de marchandises
Exercice pratique de réalisation d'une recette chaude (Du déstockage au service) -
CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS ET DE TRACABILITE Création de documents d'enregistrements. Plan de nettoyage et désinfection. Planning de nettoyage et désinfection. - REALISATION D'UNE AUTO-EVALUATION DE SON ETABLISSEMENT
Conditions de mise en oeuvre. Comprendre et utiliser la grille d'auto-évaluation Analyser et construire son plan d'actions Suivre son plan d'actions

Intervenants :

équipe de formateurs pédagogiques compétent et qualifiés disposant d'une double expériences en formation et en entreprise. Ils sont diplômés en restauration ou qualité alimentaire avec au minimum 12 mois d'expériences professionnelles.

Un suivi interne par notre coordinateur pédagogique est réalisé de manière mensuelle.

Accessibilité :

locaux accessibles aux personnes handicapés

Adaptation des parcours possible après analyse de la compensation

Tarif :

sur devis

Dates :

Entrée-sortie permanente

Lieux de formation :

Formation à distance de votre domicile. Le LMS est disponible 24/24 et 7/7. Nos formateurs interviennent en assistance & en visio du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 8h à 12h.

Modalités d'inscription :

Recueil des besoins – Test de positionnement et entretien préalable

Contenu mis à jour le : 29-10-2021