

Règles d'hygiène et Méthode HACCP

1/ Public ciblé

Toute personne amenée à manipuler des produits destinés à l'alimentation.

Cette formation répond aux exigences réglementaires de la restauration commerciale : le dispositif de 14h de formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale est inclus. *Arrêté du 5 octobre 2011*

2/ Pré-requis

Comprendre et parler la langue française.

Formation ouverte aux personnes sans diplôme ou possédant un diplôme inférieur ou de niveau Bac.

3/ Objectifs-Aptitudes-Compétences

- ✓ Comprendre la réglementation alimentaire et ses enjeux
- ✓ Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- ✓ Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- ✓ Analyser les risques sanitaires et prévenir tout risque de contamination et de développement
- ✓ Mettre en place les mesures préventives nécessaires et adaptées

4/ Contenus

→ Cadre réglementaire et sanitaire

- L'hygiène et la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise : définition, obligations et enjeux réglementaires.
- Le cadre et les processus de contrôle par les services officiels. Les risques encourus (pénalités) en cas de non-conformité. Les types d'actions correctives suite à un contrôle.

→ Le plan de maîtrise sanitaire

- Les facteurs de risque alimentaire, les dangers et les principales sources de contamination. Les « 5M » pour l'analyse des risques. Les micro-organismes à maîtriser en alimentaire (virus, bactéries, moisissures...)
- Les moyens de maîtrise : Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.
- Prévention des contaminations et risques sanitaires
- Principe de traçabilité et enregistrements
- Gestion des non-conformité (TIAC, procédure de retrait, rappel...).

→ La méthode HACCP

- Principe et enjeux de la méthode HACCP
- Elaboration d'un diagramme de fabrication de produit alimentaire et détermination des points critiques (CCP)
- Mise en pratique de la méthode HACCP

5/ Méthodes mobilisées

- Séances en salle dans les locaux de l'EPL Campus Agronova à Précieux
- Visite de la cuisine collective de l'EPL Campus Agronova à Précieux
- Restauration possible au self
- Possibilité d'hébergement sur place dans la limite des places disponibles.

NB : En cas d'un nombre d'inscrits inférieur à 6, le centre de formation se réserve la possibilité d'annuler la session et de reporter les candidats sur la session suivante.

Intervenants : Céline DRUEZ et Maryline Aucagne

Lieu de formation : Campus Agronova CFPPA de Précieux Le Bourg 42600 Précieux

6/ Évaluation / Suivi

Procédure d'évaluation du niveau et des pré-requis des participants

Échange sur les connaissances et expériences de chacun.

Test avant entrée en formation

Méthode pédagogique utilisée

Apports théoriques – Échanges – Simulations et études de cas

Supports remis aux participants

Documents supports distribués aux participants.

Procédure d'évaluation à l'issue de la formation

Réalisation d'une enquête de satisfaction

Evaluation : QCM et questions sur les pratiques

Attestations de formation, feuilles d'émargement.

7/ Durée

35 heures soit 5 jours

8/ Délai d'accès

La participation à l'Information Collective de Positionnement qui se déroule à Campus Agronova à Précieux, est obligatoire pour intégrer la formation

Pour connaître les dates, consulter l'agenda des formations WWW.campus-agronova.fr

9/ Accessibilité

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

10/ Coûts et financement

Formation financée par Pôle Emploi dans le cadre d'un Plan d'Investissement de Compétences.

Votre contact : Damien Delmas

Tel : 04-77-97-72-00

email : damien.delmas@educagri.fr

site Internet : www.campus-agronova.fr