
Programme de Formation

HACCP - Hygiène Alimentaire

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Les établissements de restauration commerciale ont pour obligation d'avoir (décret du 24 juin 2011) au moins une personne justifiant d'une formation en hygiène alimentaire (formation de 14 heures). Cette personne doit être présente de manière habituelle, mais pas forcément de façon permanente.

Ne sont pas concernées les personnes justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui font partie de l'établissement ou les personnes disposant d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1er janvier 2006, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.



Objectifs pédagogiques

Permettre aux personnels des entreprises de restauration commerciale d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.



Description

Théorie et pratique : (13h45) Jour 1

- Les Services officiels : Présentation des services officiels de contrôle (DDPP, DGAL, DDCSPP, Service d'Hygiène des villes). Vidéo de reportage présentant un contrôle des services officiels.
- La Règlementation : Présentation et explication des textes de loi (paquet hygiène). Connaître ses responsabilités. Connaître les peines encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle.
- Les obligations administratives : Présentation des documents obligatoires. Apprendre à remplir la déclaration d'existence et la dérogation à l'agrément sanitaire.
- La veille réglementaire : Présentation des différentes sources. Exercices pour savoir où trouver une information selon la problématique.
- Le GBPH : Etude du Guide des bonnes pratiques d'hygiène par une présentation et des exercices.
- Les Dangers : Apprentissage des dangers présents en milieu alimentaires (physique, chimique, parasites, allergène) avec notamment des exemples concrets simulés par le formateur. Jour 2
- Les Microbes : Apprentissage du monde microbien et du danger qu'il représente en sécurité alimentaire. Connaître les principales bactéries responsables d'intoxication alimentaires et leur conséquence sur la santé.
- Les TIACs : Définition, causes, conséquences et obligations.
- Les moyens de maîtrise : Etude complète des obligations de résultats et des moyens attendus pour les respecter à travers les 5M (Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Matière, Méthode).



- Nettoyage et Désinfection : Définition, principe et méthode.
- Les principes de l'HACCP : Explication de la méthode HACCP, présentation d'un exemple complet, et exercices de mise en place sur quelques points critiques concrets.
- Le plan PMS : Explication de son utilité, du contenu, et présentation d'exemples de documents.

Synthèse de la formation : (15min)

- Reformulation
- Questionnaire de fin de formation.

★ **Prérequis**

Aucun pré-requis n'est exigé pour cette formation.



Modalités d'évaluation et de suivi

Délivrance d'une attestation de formation (Courrier + Mail) sous réserve de réussite du QCM « pour faire valoir ce que de droit » en cas de contrôle par les services officiels, conformément à la réglementation en vigueur