

13/09/2021

HACCP

FORMATION HACCP

PR - HACCP - I



OBJECTIFS

-
- Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène.

PROGRAMME DE FORMATION

-
- Aliments et risques pour le consommateur ;
 - Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale ;
 - Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
 - **Qu'est-ce que la méthode HACCP ?**
 - HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis Critical Control Point » qui signifie en français « analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise ».
 - Cette méthode vous permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.
 - Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes.
 - L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments :
 - Dangers biologiques (virus, bactéries et autres) ;
 - Dangers chimiques (pesticides, additifs et autres) ;
 - Dangers physiques (bois, verre, etc.).

Public

- Toute personne amenée à travailler dans la restauration

Moyens permettant d'apprécier les résultats de la formation

- Fiche d'évaluation remise au stagiaire ;
- NB :A la fin de la formation le stagiaire obtiendra une attestation de formation.
- Quiz en formation de formation pour validation des acquis

Durée

- 7 heures

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- vidéo , diaporama, quiz, boîte à outils remise aux stagiaires
- Accessibilité PMR / PSH nous consulter





Prérequis pour suivre la formation

- Aucun

Les plus

- Des exercices pratiques
- Une formation interactive avec un formateur spécialiste de la prévention des risques professionnels

NOS COORDONNÉES



30 RUE ANDRÉ
MALRAUX, 69960
CORBAS



TÉLÉPHONE : 07 71 81 30 06



ADRESSE MAIL : QSE.START@GMAIL.COM

