Eplefpa
ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC DE LA DORDOGNE

Cfppa
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE ET DE PROMOTION DE LA DORDOGNE

HACCP
Hygiène en restauration collective

Publics concernés

- Etre salarié
- Modalités d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

- Maîtriser les bases de la sécurité alimentaire en restauration collective

Niveau d'entrée et pré-requis

- Savoir lire et écrire, calculer
- Comprendre le français

Modalité d'entrée

- Etre salarié d'une entreprise

Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée : 1 jour, séance par demi-journée
- Rythme : 3,5 heures par demi-journée
- Lieu : En intra en entreprise

Programme de la formation	Contenu
1 - Les dangers pour les aliments	***A - Les dangers pour les aliments*** ▪ Les dangers microbiologiques ▪ Les autres dangers : chimiques, physiques et allergènes ***B - Mauvaise maîtrise des dangers : risques encourus*** ▪ Les conséquences pour le restaurateur et le consommateur ▪ Revue de presse ▪ Les TIAC *(étude de cas)*
2 - Les moyens de maîtrise	***C - Les bonnes pratiques*** ▪ Hygiène du personnel ▪ Hygiène des matières ▪ Hygiène du matériel ▪ Hygiène du milieu ▪ Méthode de travail
3 - L'analyse des risques	**D** - ***La Méthode HACCP*** ▪ Décomposition de l'étude ▪ Résultat de l'étude du site ▪ Comment cela se traduit sur les postes de travail

Méthodes pédagogiques et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques

Equipe

Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation
- Les locaux sont accessibles PMR

Coût de la formation

- Pour un groupe : 1000 € net de taxes/jour + déplacement du formateur
  Le coût de la formation peut être pris en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE
Avenue Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIERS
SITE DE MONBAZILLAC
Domaine de la Brie
Contact : Patricia MARY
05.53.02.61.30
05.53.02.61.31
cfppa.perigueux@educagri.fr
www.perigord.educagri.fr
Plan d'acces et indicateurs de résultats sur le site internet