



HACCP

Hygiène en restauration collective

La formation se veut : **Simple et pratique** :

- Basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être directe, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité

Publics concernés

- Tout public
- 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-

- Avoir plus de 18 ans
- 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

- Documents d'évaluation des acquis et de satisfaction

Taux de réussite

- Attestation de fin de formation individualisée

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Coût de la formation

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

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER
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'accès sur site internet

