

Damien FONTES

06 68 13 94 15

contact@dfconseilrestauration.fr

PROGRAMME

FORMATION HACCP RÉGLEMENTAIRE

(Présentiel)

ANIME PAR :



M. Damien FONTES

Expert en gestion de centre de profit secteur restauration commerciale et collective

PUBLIC :

Toute personne en contact avec des denrées alimentaires

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

4 - 8

OBJECTIF GÉNÉRAL :

S'approprier les grands principes de la démarche HACCP adaptée au secteur de la restauration commerciale et / ou collective. Maîtriser et appliquer la réglementation du paquet hygiène en France

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Formation en hygiène alimentaire est à destination des établissements de restauration commerciale et collective. Cette formation répond au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 sur l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale et collective. Elle respecte le cahier des charges de la DRAFF.

PRÉREQUIS :

Maîtrise des savoir de base

CONTENU DU PROGRAMME :

Jour 1 7h00 de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Aliments et risques pour le consommateur :

- Origines des dangers connus et potentiels
- Outils et méthodes de mesure des dangers

Le Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS :

- Définition du principe de la HACCP
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et opérationnelles (BPH & BPO)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Les Critical Control Point CCP & plans d'actions

Jour 2 : 7h00 de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Le Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS :

- Enregistrements et tenue du registre
- Maîtrise des non conformités
- Matrices et outils de travail

La réglementation communautaire :

- La 5 réglementation du paquet hygiène

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !



Damien FONTES

06 68 13 94 15

contact@dfconseilrestauration.fr

- Les réglementations complémentaires
- Déclarations & démarches d'agrément
- Les contrôles & organismes officiels

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation et équipée

Documents supports de formation projetés. Animation avec des outils digitaux type "Klaxoon Board, questions, Quiz et Sondages"

Exposés théoriques et exercices pratiques

Etude de cas concrets

Quiz en salle et temps de corrections

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION / CERTIFICATION FINALE :

Quiz d'entrée de suivi et de fin de formation

DURÉE : 2 dates - 14 heures

LIEUX DES SESSIONS :

France entière

ACCESSIBILITE :

Cette formation est accessible à tous. Nous nous adaptons.

Personne en situation de handicap : Merci de nous contacter pour que nous puissions prendre en compte vos besoins particuliers.

COÛT :

Intra : Nous consulter

Inter : A partir de 580,00 € par participant

Possibilité de suivre uniquement le 1er jour sur les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale et collective au tarif de 290€ par participant. A préciser à l'inscription

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !

Elycoop - SCOP SA à capital variable - SIRET : 429 851 637 00034 - 429 851 637 RCS Lyon - APE : 7022Z

Pôle Pixel - Bâtiment B - 26 Rue Emile Decorps 69100 VILLEURBANNE - 04.72.81.96.01 - contact@elycoop-formation.fr - 04.72.81.95.84

Les actions de formation professionnelles continues sont exonérées de TVA - Organisme de formation enregistré n° 82 69 0684469

RIB - Crédit Coopératif 42559 - Guichet00011 - Compte21006660206 - Clé47

PGWDF_HACCP-Formation HACCP réglementaire - page 2 sur 2