

The **ORIGINALS** **ACADEMY**

HACCP

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

Prérequis obligatoire :

- **Formation par Visioconférence, connexion internet et PC ou tablette avec Webcam**
- **Maitrise de la langue française**
 - **Ordinateur portable**
 - **Smartphone**
 - **Wifi (à distance)**

FORMACODE :

Objectifs pédagogiques :

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, LES PARTICIPANTS SERONT CAPABLES DE :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Méthodes pédagogiques :

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

Modalités d'évaluation :

- Test d'évaluation des connaissances.
- Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire

PROGRAMME DE FORMATION

Aliments et risques pour le consommateur

- Dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
- Contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire

- GBPH du secteur d'activité
- BPH
- Principes de l'HACCP
- Mesures de vérifications
- Système documentaire

MODALITES D'INSCRIPTION

* Nous vous conseillons d'être dans un endroit calme, qui vous permettra de suivre dans les meilleures conditions votre formation

Formations INTER à distance ou en présentiel

De 10 à 12 participants
2 jours (14h) de formation
A partir de ...HT/ jour/personne

Formations INTRA à distance ou en présentiel

Nous contacter pour la réalisation
d'un devis

Tous nos formateurs sont recrutés via un processus qualité précis.

CONTACTEZ-NOUS

academy@theoriginalshotels.com
+33 (0)1 44 84 44 07

NOS RÉSEAUX SOCIAUX



#APPRENEZORIGINAL