

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE NORME HACCP

Décret n°2011-731 du 24 juin 2011

Publics

- Toute personne souhaitant se former ou se perfectionner à l'hygiène et la sécurité alimentaire.
- Les entreprises relevant des codes NAF 5610A, 5610B et 5610C sont toutes concernées.

Métiers et Débouchés

Métiers de la restauration

Pré-requis

- Pré-requis : aucun diplôme
- Possibilité d'individualisation à la demande

Modalités d'inscription

- Conditions d'entrée : aucune
- Effectif : 8 stagiaires minimum – 14 stagiaires maximum

Durée

- Durée : 14 heures en centre

Modalités de formation

- Rythme : 7 heures par jour
- Pédagogie utilisée : Apports théoriques- Etudes de cas -Visionnage de films et de vidéo-évaluation individuelle des acquis.

Validation

- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (cf. Décret n°2011-731 du 24 juin 2011)
- Attestation de fin de stage

Modalités de financement

- Financement individuel
- France Travail /CTM
- Compte personnel de formation/ CPF de transition professionnelle
- OPCO / Entreprise

Coût

- 260€

Lieu de formation

- GRETA BOIS QUARRE -LAMENTIN

Contact

Mme J. BONNE-FRANCIL,

Conseillère en Formation Continue

Tél : **0596 50 45 75** -contact@gretamartinique.fr

en ZA Bois Quarré – 97232 Le LAMENTIN

www.gretamartinique.com

La formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), en français, Analyse des dangers & points critiques pour leur maîtrise) est un système reconnu à l'échelle internationale destiné à **améliorer la salubrité des aliments dans l'ensemble de la chaîne alimentaire**. Il est fondé sur des données scientifiques et il est employé pour garantir que la préparation des produits alimentaires est réalisée en toute **sécurité et salubrité**. Ce sont la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime) et le Décret du 24 juin 2011, qui obligent tous les établissements de restauration commerciale à compter dans leur effectif une ou plusieurs personnes pouvant

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en restauration collective
- Analyser les grands principes liés à l'insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Contenu

- Les principes fondamentaux de la réglementation européenne- Le paquet hygiène 2006
- Qu'est-ce-que l'HACCP ? Son approche- La mise en place de l'HACCP
 - Les moyens de maîtrise des dangers
 - Obligation de résultat
 - Film sur une cuisine parfaitement aux normes
 - Les auto-contrôles
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 - L'analyse des dangers- Les dangers permanents microbiens
 - Garantir un produit sain
 - La réception des marchandises - Le stockage
 - Conditionnement et emballages - Manipulation des denrées
 - Les moyens de maîtrise des dangers- Les dangers permanents microbiens
 - Obligation de résultat- la traçabilité
- Le plan de nettoyage

Modalité d'évaluation

Evaluation à partir d'un questionnaire, d'un mini audit et analyse des pratiques

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur notre site internet

