



Formation

Hygiène alimentaire (HACCP)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES:

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène. *Obligatoire depuis le 1er octobre 2012, selon 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.*

PUBLIC VISES:

- Métier de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS :

- Maîtrise de la langue française (parlée et écrite)

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS :

- Test-QCM et mise en situation tout au long de la formation et évaluation écrite en fin de formation

DOCUMENTS DELIVRES :

- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

ANIMATION :

Animation par des experts assurant au quotidien des missions de conseils auprès des entreprises, formés et qualifiés à la pédagogie pour adultes avec un suivi et une actualisation permanente de leurs compétences théoriques, pratiques et pédagogiques

MOYENS PEDAGOGIQUE ET TECHNIQUE :

- Formation en présentiel
- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur
- Etudes de cas pratiques, mises en situation, retour d'expérience

ENCADREMENT DE L'ACTION
DE FORMATION:

FORMAFAC
centredeformation@gmail.com

>NOMBRE DE STAGIAIRES

Maxi : 15

Mini : 2

MODALITE ET DELAIS D'INSCRIPTION :

- En ligne, par mail
- Jusque'à la veille

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

**Merci de nous contacter notre référent
handicap à l'adresse**
contact.handicap@formafac.net

TARIF : 399 euros HT / 2 jours / 14 H

Repas sur place 15 euros HT boissons non
alcoolisée et café compris

LIEU : 1 rue du Tarn - 78200 BUCHELAY





Formation

Hygiène alimentaire (HACCP)

ENCADREMENT DE L'ACTION
DE FORMATION:

FORMAFAC
centredeformation@gmail.com

PROGRAMME :

Première journée : Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Les conditions de leur développement et de leur survie
- Les toxi-infections alimentaires
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiens en restauration traditionnelle
- Les autres dangers potentiels

Deuxième journée : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Raisons de l'existence de la réglementation en vigueur
- Les formalités à accomplir
- L'hygiène des denrées alimentaires : les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP
- La réglementation nationale : les arrêtés
- Les contrôles officiels

@ SEPT 20

