



Formation : **Hygiène alimentaire (HACCP)**

OBJECTIF PEDAGOGIQUE :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :
Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant la méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène. *Obligatoire depuis le 1^{er} 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 visés :

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

Pré requis :

- Maîtrise de la langue française (parlée et écrite).

Modalités d'évaluation des acquis :

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

Documents délivrés :

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

Encadrement de l'action formation :

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.

Moyen pédagogique et technique :

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

CONTACT DU REFERENT PEDAGOGIQUE :

centredeformation@formafac.net

Nombre de stagiaires

Maxi : 15

Mini : 2

Modalité et délais d'inscription :

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

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Merci de contacter notre référent handicap à l'adresse :
contact.handicap@formafac.fr

Tarifs : 399 euros

Durée : 2 jours / 14 h

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

Lieu :

1 rue du Tarn - 78200 BUCHELAY
1^{er} étage



Formation : **Hygiène alimentaire (HACCP)**

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

