



HACCP (HYGIENE ALIMENTAIRE)

Objectifs de la formation

- Avoir les bonnes pratiques d'hygiène.
- Appliquer la méthode HACCP.
- Identifier les dangers liés aux denrées alimentaires.

LE PROGRAMME

- La réglementation applicable à la restauration
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
- Fixer le ou les seuil(s) critique(s)
- Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
- Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.
- Mise en situation

ADMISSIBILITE

Prérequis/ Public visé

Cette formation s'adresse à tous les salariés désigné : par le chef de l'établissement, personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, chef de partie, adjoint de production, cuisinier ...), toute personne ayant un projet dans le domaine de la restauration.

Ne nécessite pas de prérequis.

Accès à la formation

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- vérification des prérequis réglementaires si la formation en comporte,
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Accessibilité aux PSH

Les personnes se trouvant dans une situation de handicap, et qui nécessitent une adaptation technique, matérielle ou pédagogique doivent prendre contact avec le centre avant de s'inscrire. Cela afin d'étudier la faisabilité du projet de formation ainsi que les modalités à mettre en œuvre pour un accueil optimal.

PROFIL DU FORMATEUR

Formateur disposant de l'expérience et des compétences pour dispenser l'ensemble des modules de formation.



HACCP (HYGIENE ALIMENTAIRE)

Une question?

Contactez notre assistante
pédagogique:
0262 57 15 39 ou jt2m974@yahoo.fr

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Pédagogie active** : démonstration des gestes avant mise en pratique accentuée de chaque stagiaire (face à face pédagogique).

- **Pédagogie inductive** : prise en compte des expériences vécues et de l'analyse de chaque participant.

Documents délivrés suite à
l'évaluation des acquis:
Attestation de fin de formation

MOYENS MATERIELS

-Tables, chaises, vidéoprojecteur, paperboard...



TAUX DE SATISFACTION: 100%



TAUX DE REUSSITE: 100%

MODALITES DE MISE EN OEUVRE ET DELAIS D'ACCES

Durée: Deux jours soit 14 heures

Lieu: salle de formation sur le site de JT2M ou en intra entreprise

Nombre de participants: 8 à 10 apprenants / session

Délais d'accès: Inscription jusqu'à 5 jours avant le début de la formation

Coût pédagogique: 2000€ financement entreprise/association/groupe (10pers max)

Financement individuel : 400€ /personne

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISES EN SITUATION LORS DE CAS PRATIQUES. TEST QCM POUR LA THÉORIE .