



Formation sécurité et hygiène en restauration

HACCP 1 : appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective et commerciale

Durée de la formation :

2 jours (14 heures)

Date de session :

Variable selon les demandes.

Lieu :

CFPPA Carmejane
Boulevard des Martyrs de la
Résistance
04 300 FORCALQUIER

Pour l'année précédente :

Taux de réussite : 100%

Taux de satisfaction : 100%

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Connaître les obligations d'application des règlements, des décrets et des arrêtés du "Paquet Hygiène"
- Appliquer la méthodologie du système HACCP en restauration collective et commerciale.

MÉTIERS VISÉS :

- Opérateur de transformation des viandes,
- Préparateur en produits carnés / en produits de boulangerie-vienniserie/en produits de pâtisserie confiserie,
- Opérateur sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires,
- Opérateur de fermentation artisanale,
- Opérateur sur machines de finition,
- Contrôle et conditionnement,
- Exploitant ou ouvrier/agent qualifié en exploitation agricole laitière.

CONTENU DE LA FORMATION :

- Les exigences réglementaires
- Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :
- La contamination des aliments : Les TIAC (toxi-infection alimentaire collective)
- Les facteurs de développement :
- La méthode HACCP et BPH
- Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir
- Plan de nettoyage et de désinfection

Contacts :

Responsable de formation :
Amine HABIB
amine.habib@educagri.fr

Responsable administrative :
Anne MEURISSE
anne.meurisse@educagri.fr

Tél : 04.92.72.92.79

Accessibilité :

Référente handicap :
Rabia ARAB
rabia.arab@educagri.fr

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous contacter pour connaître les modalités.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Formation 100% présentiel en centre de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluation sur dossier
- Évaluation pratique en situation professionnelle suivie d'un entretien d'explicitation.

Une attestation de formation est délivrée après réussite aux évaluations.

PRÉ-REQUIS ET PUBLIC VISÉ :

- Aucun pré-requis spécifique
- Public concerné : Métiers de bouche, professionnels de la restauration, personnes travaillant dans le secteur alimentaire

CONDITION D'ADMISSION :

- Aucune

TARIFS :

315 euros pour les 2 jours de formation.

Un devis est établi sur demande. Nous contacter.

INFORMATIONS FINANCEMENT :

Financement de la formation	Démarches
Financement Personnel ou demandeur d'emploi	Consulter le CFPPA pour un devis ou Financement possible par le Compte Personnel de Formation (CPF) via l'application https://www.moncompteformation.gouv.fr
Chef d'entreprise agricole	Consulter vos droits VIVEA
Salarié	Se renseigner auprès de son employeur

Mis à jour le 12/10/2021