



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)

Dates de session

24 et 25 août 2022

Lieu

CFPPA Carmejane
Couvent des cordeliers
Boulevard des Martyrs de la
Résistance
04300 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-viennoiserie/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

Questionnaire d'évaluation

Délivrance d'une « attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration ».

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 TTC par personne pour les deux journées 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 30/06/2022