

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION ET METIERS DE BOUCHE AVEC LA METHODE HACCP



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Cette formation vous permettra de justifier d'une formation à l'hygiène ou de mettre à jour vos connaissances dans ce domaine pour les entreprises alimentaires

Formation
Non certifiante

Niveau
Initiation

Présentiel

Eligible au
CPF

Vos objectifs

- Etre capable de connaître les exigences réglementaires
- Etre capable d'identifier les risques sanitaires alimentaires
- Etre capable d'évaluer son organisation et son efficacité en matière d'hygiène alimentaire
- Etre capable de mettre en place un plan d'actions pour être en conformité avec la réglementation

Pré-requis

- Travailler dans le secteur de l'alimentaire, la restauration traditionnelle ou collective, ou les métiers de bouche
- Ou avoir le projet de travailler dans ce secteur

Les + de la formation

- Formation donnant lieux à la remise d'une attestation de formation permettant de justifier de l'obligation de formation des professionnels de l'alimentaire au paquet hygiène et à la méthode HACCP (règlement CE 8520/2004)
- Formateur accrédité pour la formation HACCP par les services de contrôle

Tarif

300 €*

Tarif hors financement : 300€

Durée

2 jours soit 14h

* possibilité de prise en charge de votre formation (artisans, demandeurs d'emplois, salariés), nous contacter

Effectifs

Minimum : 06

Maximum : 12

Public

Tout public

Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année.
Consulter le calendrier des formations sur

<https://cm-limoges.fr>

Accessible aux personnes en situation de Handicap

Lieu : locaux de la CMA 87

La formation dans votre CMA, c'est :



83 %

de satisfaction sur cette formation en 2019



La force d'un réseau de

+ de 70

Sites de formation



Programme

Réglementation en vigueur et présentation du plan de maîtrise sanitaire

- Paquet Hygiène, arrêté du 21 déc 2009, décret du 24 juin 2011. Enregistrement des exploitations
- Les contrôles officiels
- Principes de base du paquet hygiène, la méthode HACCP
- Présentation des guides de bonnes pratiques d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur : notion de danger et de risque

- Les différents dangers potentiels
- Les micro-organismes
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Facteurs influençant le développement des microorganismes

Les bonnes pratiques d'hygiène - Moyens de maîtrise du danger microbiologique

- Aménagement des postes de travail
- Organisation du travail
- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection, bactériologie
- Réception et contrôle qualité des matières premières
- Les conditions de transport
- Maîtrise du froid positif et négatif
- Organisation du rangement, gestion des stocks
- Lavage des végétaux, durée de vie des produits
- Cuisson et chaîne du chaud, refroidissement
- Chaîne du froid, congélation/décongélation
- Conditionnement sous vide
- Gestion des déchets
- Exposition à la vente
- Lutte contre les nuisibles

Traçabilité

- Mise en place d'un système de traçabilité

Gestion des produits non conformes et gestion de crise sanitaire

Méthodes et moyens pédagogiques

Techniques d'animation

- Pédagogie active et participative, basée sur l'échange de pratiques

Ressources

- Salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un paper board

Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires remis aux stagiaires

Encadrement

Formation animée par Cyrielle FARGES, chargée de développement économique secteur métiers de bouche

Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Test de positionnement
- Attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction des participants à l'issue de la formation

Contactez-nous !

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne
12 avenue Garibaldi 87038 LIMOGES
www.cm-limoges.fr

Service formation :
05 55 45 27 00
formation87@cm-limoges.fr

SIRET : 130 027 923 00361 9411Z
Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès de la Préfecture de Nouvelle-Aquitaine

