

OBJECTIFS

- Etre capable d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Etre capable de comprendre risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en oeuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

contexte de la certification:

Une personne doit être formée a minimum dans l'effectif de 'entreprise, dès lors qu'elle n'est pas diplômée (liste définie par arrêté du 25 Novembre 2011). Tout gestionnaire ou exploitant justifiant de 3 ans d'expériences en est dispensé.

Qui doit passer la formation Hygiène HACCP ?

Tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'obligation de se former en hygiène alimentaire depuis le 1er octobre 2012.

Pré-requis:

Aucun

Modalité de la formation:

Présentiel

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Les modalités pédagogiques: exposé, échanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe et individuel adapté du cours à la problématique des stagiaires
- Les Matériels utilisés: diaporama, ordinateur portable, vidéoprojecteur, écran...
- Les documents remis aux participants :contenu du cours, documents techniques, affichages obligatoires, exercices et corrections, fiches de suivi HACCP, Livre GBH...

Modes d'évaluation

- Une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances est assurée pendant la formation et à l'issue de la formation: QCM, cas de synthèse, Test d'entrée et test final
- Les évaluations de l'appréciation des participants est demandée aux stagiaires en fin de stage

Evaluation de résultat

un certificat de formation réglementaire remis immédiatement en fin de session.

Durée et rythme et modalités d'organisation

Durée de 21 heures, sur 3 jours, 7 heures/jour
Lieu: sur site client

Profil formateur:

Formatrice ou formateur formés, expérimentés dans l'enseignement de HACCP, Bilingue.

Mme ZHANG HUAQIANG ET MR QI WENGE

Nombre de personnes

Minimum 2,max 10 participants

Délai d'accès :

Les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation.

VALIDATION DE BLOCS DE COMPETENCES

AUCUN

EQUIVALENCES ET PASSERELLES

NON

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

NON

Contact:

Mme ZHANG ALICE : 06 77 10 98 82

/Yan jun 06 34 21 93 34

Tarif : 1200€ht/21H/Personne
2000€ht/21H/2Personnes

document en date
du 01/01/2023

PROGRAMME

QUE SIGNIFIE HACCP

HACCP SIGNIFIE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT, SOIT EN FRANÇAIS ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES

• Référentiel de formation, savoirs associés

• la réglementation

- Identifier et les grands principes de la réglementation en relation avec le secteur alimentaire et Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en œuvre les principes de l'hygiène en secteur alimentaire
- Aliments et risques pour le consommateur

Le monde des microbiens, Microbiologie des aliments: Les dangers Microbiologiques et Les moyens de maîtrise.

- Les autres dangers potentiels: physiques et chimiques et les moyens de maîtrise

• Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément, L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur).L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

• Les contrôles officiels

- Le plan de maîtrise sanitaire(PMS)

les fiches suivi HACCP

• Les BPH

L'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (DLC,DLUO), les procédures de congélation/décongélation et les produits sous vide, La chaine froide et chaude, l'organisation, le rangement, la gestion des stockage, la traçabilité, le nettoyage et désinfection, TACT, TIAC, la déclaration d'activité, Alerte DDPP en cas Tiac...)

- Les Principes de l'HACCP, Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Allergènes:

La réglementation actuelle applicable aux CHR

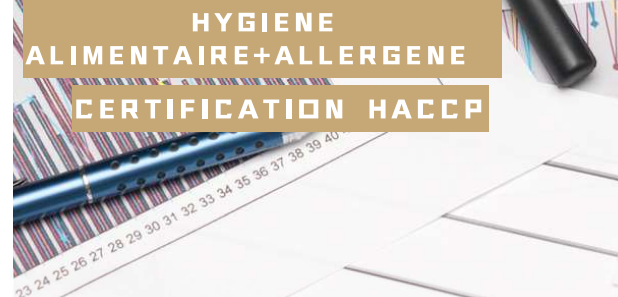
- Les principes de l'HACCP et Guide des bonnes pratiques d'hygiène, L'obligation de résultat, Les risques liés aux allergies, Différences entre allergie et intolérance, Mécanisme de l'allergie. Les régimes alimentaires

L'évolution de la réglementation

- Les besoins de mieux informer tous les consommateurs Les voies de commercialisation, Les définitions, Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées
- Ce qui change pour le secteur de la restauration traditionnelle Des informations de vos fournisseurs plus complètes, Des informations complémentaires à communiquer et Adapter une organisation au sein de l'établissement

Accessibilité aux personnes handicapées

les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invités à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilité de suivre la formation



- La certification HACCP En France, il est possible de disposer de la certification en participant à une formation spécifique. Elle dure 14 heures qui sont en général réparties sur 2 jours.
- Les principes de la formation a pour but d'enseigner au responsable du management et à son personnel le fonctionnement de la méthode. Parmi les pratiques passées en revue figurent la durée de vie des produits, la gestion des stocks, la maîtrise du plan de nettoyage, les règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées, le respect des températures de cuisson, de conservation et de refroidissement ainsi que l'affichage réglementaire imposé.
- A l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit une attestation qui est à conserver précieusement. En effet, c'est ce document qui est demandé lors d'un contrôle des services d'hygiène.
- BSF assure la formation en hygiène alimentaire, Haccp, ainsi qu'IL délivre une attestation de formation réglementaire à la fin de la formation.

• Condition de réussite:

Participation 100% au cours, passer notre test final ayant une note >60/100

• Le certificat:

il s'agit d'une certification professionnelle inscrites dans le Répertoire spécifique (RS)

- le taux d'obtention: 99%T

- Le Taux de satisfaction des stagiaires: 88%



BLUE SKY FORMATION

Siège : 33, Av Philippe Auguste 75011 Paris

Tél : +33(0)9 52 67 99 49

Mail : info@bsforma.com

Salle de formation : 31, Cours des Juilliottes 94700

Maisons Alfort

Siret: 501 951 214 00052 –APE : 8559A

N°organisme de formation: 11754272775

Site web : www.bsforma.com

