

OBJECTIFS

Etre capable de comprendre la réglementation, les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, et mettre en oeuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale mettre en place la méthode HACCP dans le secteur alimentaire

Références juridiques des réglementations d'activité :

L'Article L.233-4 du CRPM, prévoit la mise en place d'une formation spécifique en HACCP. Le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 fixe le champ d'application de cette obligation de formation.

Public concerné

Tous les professionnels de la restauration commerciale

Pré-requis:

Aucun

Modalité de la formation et durée

Formation en présentiel: 14 Heures

Délais d'accès:

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

Modalités techniques, pédagogiques

- Les modalités pédagogiques: exposé, échanges d'expériences, étude du cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe et individuel
- les Matériels utilisés: diaporama, ordinateur portable, vidéoprojecteur, écran, outils de visio-conférence
- les documents remis aux participants : contenu du cours, documents techniques, affichages, exercices et corrections, fiches de suivi HACCP, livret PMS...

Modes d'évaluation

- Une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances est assurée pendant la formation et à l'issue de la formation par: 20QCM , cas de synthèse, et le 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 modalités d'organisation

Durée de 14 heures, sur 2 jours, 7 heures/jour, dont 4 heures de manipulation de matériel et mise en situation, conformément à l'arrêté ministériel du 12/02/2024)

L'équipe pédagogique

- Formateur Expérimenté, 10 ans dans l'enseignement de la formation d'hygiène alimentaire et 5 ans d'expérience professionnel dans le secteur de la santé
- Formateur certifié expérimenté

Nombre de personnes

Max 12 participants

Tarifs:



Frais de formation à la charge des entreprises

En entreprise:

- **Forfait A - 1400€ TTC - 14H**
Formation + support, livre, Pms, affichage en couleur plastifié, tableaux décoratifs...
- **Forfait B: - 700€ TTC - formation individuelle**
support en ligne, livret stagiaire en papier en noir + affichages

PROGRAMME



• Haccp

Définition, évolution, les principes et les étapes

• **Référentiel de formation, savoirs associés**

- la réglementation
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec le secteur alimentaire et Analyser les
- risques liés à une insuffisance d'hygiène en secteur alimentaire
- 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 dans l'alimentation. 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 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, l'organisation, le rangement, la gestion des stockages, la traçabilité, le nettoyage et désinfection, TACT, TIAC, la déclaration d'activité, Alerte à DDPP en cas Tiac...)

• **Les Principes de l'HACCP, Les mesures de vérification**

(autocontrôles et enregistrements).

• **Le GBPH du secteur d'activité spécifié.**

• **Allergènes:**

- Comprendre La diversité des allergènes dans l'alimentation, Les risques associés, les préventions des allergènes dans les produits alimentaires,
- Etablir un tableau allergène visible par les consommateurs
- Eviter, détecter et maîtriser les risques liés aux allergènes



Accessibilité aux personnes handicapées

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

Inter-entreprise:

399€ TTC - Cours collectifs

Tarifs:

Dont 4 heures en atelier cuisine

+ support en ligne + livret simple logo OF
par WeChat ou en papier encre noir

KIT affichage obligatoire et optionnel:

79€ TTC -- 8 fiches

HYGIENE ALIMENTAIRE, HACCP

- 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.
- le BSF assure la formation 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
 - seuil de réussite :
test final ayant une note >60/100 ou >12/20
- **le certificat:**
il s'agit d'une certification professionnelle inscrites dans le Répertoire spécifique (RS)

- **le taux de réussite en 2024:** 98%
- **Le Taux de satisfaction** des stagiaires: 96%
- la note pédagogique : 90/100



Contact : info@bsforma.com

06 77 10 98 82



BLUE SKY FORMATION

Siège : 33, Av Philippe Auguste 75011 Paris

Tél : +33(0)06 77 10 98 82

Mail : info@bsforma.com

Siret: 501 951 214 00052 – APE : 8559A

N°organisme de formation: 11754272775

Site web : www.bsforma.com

