

Les pratiques et qualité d'hygiène alimentaire HACCP

Numéro DRAAF : 910143352014



Durée en heures et en jour : 14 heures sur 2 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel & e-learning



Lieu du stage en présentiel : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Bouloc

Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie



Couts :

Intra entreprise : 450€/jour

Inter entreprise : 30€/heure/stagiaire

Formateur

Fabien CRESCI
Formateur référent en hygiène alimentaire
et les allergènes

Objectifs

- ✓ Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire.
- ✓ Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- ✓ Connaître la réglementation en vigueur
- ✓ Devenir un acteur dynamique dans la construction de la qualité alimentaire
- ✓ Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
- ✓ Dominer les dangers.



Aucun prérequis

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.



Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Echanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, travail en groupe, 14 heures de théorie.
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique, transmet les bons gestes, évalue les acquis, sensibilisation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité en hôtellerie restauration. Mise en place de mesures correctives.
3. *Les matériels utilisés* : Diaporama, documents techniques, plateau technique, ordinateur, vidéoprojecteur, livret HACCP, CD ROM
4. *Les documents remis aux participants* : livret, attestation de formation DRAFF, fiche d'appréciation.
5. Echanger et se sensibiliser à l'hygiène alimentaire et aux risques de contamination, Quiz d'évaluation des connaissances.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM.

Programme de formation

- 3. Définition de bases
- 3. La non qualité alimentaire
- 3. Les administrations d'état de contrôle
- 3. Les dangers alimentaires
- 3. Maîtrise du danger microbien
- 3. Maîtrise des dangers physiques et chimiques
- 3. Réglementation en vigueur
- 3. Les textes français et européens
- 3. La méthode HACCP et les guides de bonnes pratiques hygiéniques
- 3. Le GBPH

Pour connaitre notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@orange.fr



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavaillès
66 160 LE BOULOU

04 68 89 39 21
3bconseil@orange.fr

