

HYGIÈNE ALIMENTAIRE MÉTHODE HACCP - HARRC



LA FORMATION

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Cette disposition permet à tous les responsables ou personnel d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.

Le respect de quelques mesures d'hygiène simples permet de réduire notablement le risque de toxi-infection alimentaire.

La formation se base sur les 3 grands principes de l'hygiène alimentaire : éviter la contamination des aliments, limiter ou ralentir le développement des germes de contamination et détruire la flore pathogène.

Le cadre législatif recommande une mise à jour tous les cinq ans.



LES OBJECTIFS

- Analyser les dangers et maîtriser les risques de contaminations microbiennes
- Connaître les principes de la méthode HACCP-HARRC
- Mettre en place et appliquer la méthode HACCP/HARRC en cohérence avec la démarche Qualité et le Plan Sanitaire



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

OUTILS

- Salle adaptée pour recevoir une formation, paperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, vidéo, PowerPoint
- Équipements de blanchisserie (lave-linge, sèche-linge, produits d'entretiens...)
- Le formateur s'appuiera sur des cas et des exercices pratiques et mise en situation

MÉTHODE

Formation interactive, basée sur une présentation du formateur, des échanges avec les stagiaires et des mises en situation via des cas pratiques et des exercices.

PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie. Ils sont spécialisés dans la réglementation de l'hygiène

LE LIEU

La formation se déroulera
en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
57 chemin des Sables - Saint Jean
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
formation@cemstbarth.com
www.cemstbarth.com

Siret : 130 004 708 00033
N° d'activité: 95 9700165497

PARTICIPANTS

minimum : 6

maximum : 12



PUBLIC CONCERNÉ

- Métiers de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

PRÉ REQUIS

- Comprendre le français à l'oral et à l'écrit

PROGRAMME

MODULE 1 : HYGIÈNE - PRÉVENTION - SÉCURITÉ

- La tenue professionnelle, la propreté corporelle, l'état de santé
- Le monde microbien : microbes utiles, microbes d'altération, pathogènes
- La réglementation
- La prévention en milieu professionnel

MODULE 2 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION

- Les locaux
- La réception et le contrôle des denrées
- La gestion des stocks
- Les préparations préliminaires

MODULE 3 - PRINCIPALES RÈGLES

- Des préparations froides et chaudes
- Relatives à la distribution : locaux de distribution, salle de restaurant, bar ...
- Nettoyage et désinfection des locaux
- Gestion des déchets et mise en place de documents de contrôle

MODULE 4 - MÉTHODE HACCP ET GUIDE DES BONNES PRATIQUES

- Les obligations
- Les principes HACCP
- Recommandations en matière de conservation de preuve et de durée d'archivage
- Contrôle :
 - Qui peut contrôler ?
 - Pourquoi êtes-vous contrôlé ?
 - Le contrôle (pendant et après la visite)

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Test de positionnement en début de formation
- A la fin de la formation, le participant effectuera un test QCM permettant de valider la formation Hygiène Alimentaire. Ce test se déroulera sur support papier distribué par le formateur à la fin du stage.

DURÉE

La formation hygiène alimentaire se déroule sur 14 heures réparties sur 2 jours



FINALITÉ

- Attestation de fin de formation
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (attestation ROFHYA)

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.

LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponibles sur notre site Internet. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches.

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap.
Veuillez contacter la référente handicap Alexia Louis au
05 90 27 12 55 ou par mail à : alexia.louis@cemstbarth.com



POUR VOUS INSCRIRE, NOUS VOUS INVITONS
À COMPLÉTER LE BULLETIN D'INSCRIPTION SUR
LE SITE INTERNET DE LA CEM : WWW.CEMSTBARTH.COM