

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE OBLIGATOIRE >>

La formation en hygiène alimentaire est une exigence réglementaire pour tous les établissements de restauration commerciale. Le C3 Paris vous propose une formation HACCP complète, spécialement conçue pour les professionnels de la restauration.

Cette formation vous permet de maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et de mettre en place un système HACCP efficace dans votre établissement. Elle s'adresse aux restaurateurs, gérants, cuisiniers et à tout personnel concerné par la sécurité alimentaire.

Objectif pédagogique :

Connaître les obligations réglementaires (Affichages, Déclarations, Formation des équipes, contrôles)
Identifier les dangers liés à la sécurité alimentaire et savoir comment les maîtriser
Définir et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Intégrer au quotidien les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
Optimiser les relations avec les fournisseurs de produits alimentaires et les services d'inspection d'hygiène
Appliquer les procédures de traçabilité

Programme détaillé

Jour 1:

LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES, LES DANGERS LIES A LA SECURITE ALIMENTAIRE , LE DANGER MICROBIOLOGIQUE , LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE , LA TRAÇABILITÉ

Jour 2

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : La maîtrise des dangers, LES CONSIGNES ET PROCEDURES INDISPENSABLES , LES ENREGISTREMENTS OBLIGATOIRES

DURÉE: 2 jours (14 heures)

Public concerné et pré-requis

Ouvert à tous publics et sans pré-requis

Modalité de réalisation

En présentiel – 5 rue Chevreul 75011

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Salle adaptée, Support de cours transmis au début de la formation, La formatrice anime à l'aide d'un vidéoprojecteur et du cours complet de la formation, Apport d'éléments théoriques, Échanges, réflexions, discussions entre participants et formatrice, Études de cas pratiques-jeu du thermomètre, Réalisation d'un bilan de formation, Définition du PMS avec les participants, Délivrance d'un dossier complet comprenant : Les affichages obligatoires en salle, Les affichages obligatoires en cuisine, Le rappel des points essentiels de la formation, L'attestation de formation spécifique, cerfa 13984*06

Modalités evaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaires d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)