



Sans niveau spécifique

SANS NIVEAU SPÉCIFIQUE EN

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Intégrer la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
- Organiser la production dans le respect de la réglementation
- Maîtriser les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire
- Mettre en place la méthode HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise
- Intégrer des pratiques adaptées en termes d'hygiène alimentaire
- Savoir appréhender les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire
- Utiliser à bon escient les procédures de nettoyage et de désinfection

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%

DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



PROGRAMME DE LA FORMATION

LA MÉTHODE HACCP

Qualité et hygiène

- Les préalables
- Les micro-organismes des aliments
- La réglementation en cours
- Connaissances des dangers
- Les 4 familles de dangers et les risques associés
- La méthode des "5M"
- L'analyse des dangers, identification des points critiques
- Les sources de contamination
- Les actions préventives
- Les bases du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) :
- Les principes et les différentes étapes de la méthode
- Les outils et les documents

La mise en œuvre dans l'entreprise

- L'identification des dangers
- La planification des actions

Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire

- Les quatre familles de dangers et les risques associés :
- Les toxi-infections alimentaires
- Les intoxications chimiques
- Les allergies
- Les corps étrangers
- Le monde microbien :
- Les micro-organismes d'altération
- Les facteurs de multiplication microbienne
- Les analyses et les critères d'acceptation
- Maîtriser les dangers
- Le nettoyage et la désinfection :
- Les procédures et méthodes
- Les spécificités du poste de travail
- L'hygiène du personnel :
- La maîtrise des températures :
- La chaîne du froid
- La chaîne du chaud
- Le refroidissement rapide
- Le respect des dates de péremption
- La traçabilité

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Travailler dans des établissements de restauration commerciale qui fournissent des repas complets et des boissons pour consommation immédiate

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LENS

□ Réunion d'information le : 18/03/25 9h00

