Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

QUALITÉ, HYGIÈNE, PRÉVENTION, SÉCURITÉ

Module de Spécialisation (MS)

La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

SANS NIVEAU SPÉCIFIQUE EN 3 JOURS

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
Appliquer au quotidien les procédures d'hygiène et de prévention

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Avoir un projet professionnel défini dans la restauration

FINANCEMENTS POSSIBLES

Programme Régional de Formation (PRF)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

MODALITÉS D'ACCÈS

participation à une réunion d'informations collective
renseignement d'un dossier de candidature
entretien de motivation
résultats communiqués par mail ou courrier au plus tard une semaine avant le démarrage prévisionnel de la formation

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

87,43%
DE REUSSITE AUX EXAMENS

89,31%
DE TAUX DE SATISFACTION LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

Module de Spécialisation (MS)

La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

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 chaine du froid
- La chaine 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