

90€ ACCES 3 MOIS
HACCP EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À LA
RESTAURATION COMMERCIALE

A DISTANCE ELEARNING 7 H

Tous les affichages obligatoires, les guides des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, livrets de formations vous sont offerts de manière à pouvoir revenir sur votre formation.

But global de la formation :

Respecter et mettre en place les obligations réglementaires.

Public accueilli :

Toutes personnes qui manipulent des denrées alimentaires.

Durée de la formation :

7 heures en ligne.

Prérequis:

Comprendre, parler et écrire le français.

Disposer d'un ordinateur muni d'une bonne connexion internet.

Une imprimante et un casque audio sont préférables.

Effectif :

Nombre de stagiaires 5 maximum formés par établissement

Compétences visées :

Connaitre les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Énumérer les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Énumérer les grands dangers liés à l'alimentation.

Connaitre les moyens mis en place pour la maîtrise des dangers dans l'alimentation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.

Les autres dangers potentiels.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et national.

Le plan de maîtrise sanitaire.

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront capables de :

De citer les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Citer les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.

Mise en place moyens pour la maîtrise des différents dangers.

Citer les CCP de son entreprise.

Mettre en place les bonnes pratiques hygiènes.

Capacités visées et intentions poursuivies :

Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur

Connaitre les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Maîtrise des différents dangers.

Réaliser son plan de maîtrise.

Moyens utilisés :

Ordinateur, Vidéo , Powerpoint, le guide des bonnes pratiques hygiènes.

Méthode pédagogique :

AUTO-FORMATION

Interrogative.

Expositive.

Dispositifs d'évaluations :

2 QCM (1 évaluation diagnostique et 1 évaluation sommative).

Cette formation vise :

A enrichir l'action entre l'expérience (la pratique d'hier) et l'action acquise (la pratique de demain).

UNE ATTESTATION HACCP EST DÉLIVRÉ EN FIN DE FORMATION
