

## APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

2 jours (14 h)

### PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite)

### PUBLIC VISÉ

- Toute personne manipulant des aliments (cuisine, pâtisserie, boulangerie, traiteur)
- Chef(fe) à domicile
- Personnel travaillant en commerce alimentaire
  - Personnel de plonge
- Personnel en salle ou en boutique

### DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates seront bientôt disponibles sur notre site

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

### OBJECTIFS

- Détecter les risques principaux en matière d'hygiène alimentaire
- Connaître les règles d'hygiène applicables dans les métiers de bouche
- Appliquer la méthode HACCP en place dans l'établissement
- Être capable de remplir les documents nécessaires au suivi quotidien

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les dangers à prendre en compte dans la démarche : danger microbiologique, danger chimique, danger physique et danger allergène.

Notions de base en microbiologie alimentaire.

Maîtrise des causes et conséquences des intoxications alimentaires.

Réglementation européenne, le « Paquet hygiène ».

Principes de la méthode HACCP, notion de Plan de Maîtrise Sanitaire.

Connaissance des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène : les règles applicables aux différentes étapes de stockage, de préparation, de service, de nettoyage, l'hygiène corporelle et vestimentaire, la traçabilité des denrées alimentaires.

La prise en compte du danger allergène : Comment mettre en place l'information à destination du consommateur.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS

644 euros

## CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE