

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 nettoyage
- Personnel en salle ou en boutique

DATES

Session du 25 au 26 avril 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

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
- Etre 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.

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

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS

644 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE