

HACCP HYGIÈNE ALIMENTAIRE

2 JOURS (14 H)

Présentation du programme

À propos

Cette formation HACCP répond à l'obligation réglementaire de formation en hygiène alimentaire pour tout exploitant de restauration commerciale (Arrêté du 5 octobre 2011). Elle permet d'acquérir les bases de l'hygiène alimentaire nécessaires à la maîtrise des risques sanitaires.

Le stagiaire apprend à identifier les dangers microbiologiques, à mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP et à respecter les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Contenu

Objectifs :

- Acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène alimentaire, connaître les risques liés à une hygiène alimentaire défaillante et mettre en œuvre les principes de l'HACCP.

Programme :

- Aliments et risques pour le consommateur (microbiologie des aliments, toxico-infections alimentaires).
- Notions de base réglementaires : le paquet hygiène, la traçabilité, l'affichage.
- Le plan de maîtrise sanitaire : les BPH, la méthode HACCP, la gestion des non-conformités.

Formation en présentiel, avec remise d'une attestation de formation à l'issue du stage.

À savoir

Admission :

Formation accessible sans prérequis à toute personne exerçant ou souhaitant exercer en restauration (exploitants, gérants, salariés).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :

- Formation continue – Candidature individuelle.

Débouchés :

- Satisfait à l'obligation réglementaire de formation en hygiène alimentaire pour l'ouverture ou la gestion d'un établissement de restauration commerciale.

Cette formation peut être complétée par un CAP Cuisine ou un CAP Boulanger/Pâtissier pour une qualification métier complète.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
550€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours en présentiel
– Cours en distanciel

Répartition des heures :

Formation courte
Total des heures de formation : 14 h
Présentiel : 14 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Attestation de formation

Finalité :
Formation HACCP – Hygiène alimentaire
Attestation conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011
Délivrée par IGBP formation

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.