

HACCP - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Les bonnes pratiques en terme d'hygiène alimentaire

Objectifs et compétences visées	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. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
Pré-requis	Aucun pré-requis
Durée Lieu	14 heures / 2 jour(s) Dans nos locaux
Tarif Financements possibles	400,00 € par Stagiaire <i>(non assujetti à la TVA)</i> CPF , Plan de formation , Financement employeur , Financement individuel
Public	Tout public Toute personne manipulant des denrées alimentaires ou responsable d'établissement de restauration
Organisation de la formation	Groupe/ Cours collectif/ Atelier
Moyens et méthodes pédagogiques	Pédagogie active : questionnements, apports de concepts et de méthodes. Supports pédagogiques remis à chaque stagiaire à l'issue du stage Différentes Annexes papiers seront remises aux participants puis par courriel à la fin de la formation.
Modalités d'évaluation Modalités de suivi	Attestation de capacité et de compétences Emargement
Validation / Certification	Attestation de compétences Autres formations continues (initiation et perfectionnement)

Effectif	Mini 3 Maxi 10
Intervenant(e)	Formation animée par un consultant formateur expert dans ce domaine. Tous nos consultants formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité. (Informations sur le formateur disponibles sur simple demande)
Programme	<p>Connaissances de base en hygiène alimentaire</p> <p>1 - Aliments et risques pour le consommateur</p> <p>1.1 Les dangers microbiens</p> <p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microbiologie des aliments : le monde microbien, la répartition des microbes dans les aliments, les facteurs de développement des microbes. - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes, les toxi-infections alimentaires collectives, les facteurs ayant contribué à l'incident. <p>1.2 Les dangers chimiques, physiques et biologiques (allergènes...)</p> <p>2 - Moyens de maîtrise des dangers microbiologiques</p> <p>2.1 Analyse des 5M</p> <p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manipulateur, matière premières, matériel, méthodes de travail et milieu. - 2.2 Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) <p>Visualisation de microbes sur des bilames gélosées à but pédagogique. Étude de cas pratiques.</p> <p>Les fondamentaux de la réglementation / Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)</p> <p>1 - La réglementation communautaire en vigueur (ciblée restauration commerciale)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1.1 Les principes de base du paquet hygiène - 1.2 La traçabilité et la gestion des non-conformités <p>2 - Les contrôles officiels</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.1 Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés - 2.2 Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture, retrait de l'agrément <p>3 - Le GBPH (Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques) du secteur d'activité</p> <p>4 - Les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : Méthode et principes de gestion de la sécurité des aliments</p> <p>5 - La mise en place du système documentaire à travers le plan de maîtrise sanitaire (PMS) : organisation et procédures relatives aux BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)</p> <p>6 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)</p> <p>Etudes de cas pratiques, remise de trames vierges d'autocontrôles.</p>
Les +	Formateur ingénieur en agronomie, expérimenté en analyses microbiologiques, spécialisé en hygiène alimentaire
Débouchés et poursuites d'études	Autres formations continues
Inscription	S'il s'agit d'une inscription dans le cadre de votre CPF, votre inscription se fera à partir de la plateforme CPF https://www.moncompteformation.gouv.fr

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les [conditions générales de vente](#) qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI Ardèche et son client. ->[Règlement intérieur](#).
Edition du 06/05/2021 - Code Prestation : FOR_008714
Date de mise à jour : 06/05/2021 - N° SIRET : 130 014 004 00019
Enregistrée sous le numéro 82 07 00786 07.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de l'Ardèche
Tél. 04 75 88 07 07
www.ardeche.cci.fr

Délai d'accès	48 H avant la date de début de la formation
Contact	Service Formation Tél. : 04 75 36 17 07 formation@ardeche.cci.fr
A savoir	Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite et à tout autre handicap

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les [conditions générales de vente](#) qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI Ardèche et son client. ->[Règlement intérieur](#).
Edition du 06/05/2021 - Code Prestation : FOR_008714
Date de mise à jour : 06/05/2021 - N° SIRET : 130 014 004 00019
Enregistrée sous le numéro 82 07 00786 07.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de l'Ardèche
Tél. 04 75 88 07 07
www.ardeche.cci.fr