

PROGRAMME DE FORMATION

HYGIÈNE, METTEZ VOUS AUX NORMES HACCP

Dernière mise à jour en Août 2021



Explicatif

A partir du guide des bonnes pratiques d'Hygiène GBPH de votre secteur d'activité et des procédures afférentes, la méthode HACCP permet de définir des mesures efficaces de prévention des contaminations.

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- identifier le ou les dangers liés à la préparation alimentaire.
- anticiper et en évaluer les risques éventuels.
- maîtriser ces risques par le contrôle des points critiques.
- mettre en places des procédures de contrôles afin d'éliminer les danger se responsabiliser à l'obligation de résultat
- vérifier l'application des procédures

Intervenant

Fernand Balliet*
Formateur consultant

Domaines d'intervention

- Secourisme
- SST
- HACCP
- Habilitation électrique

Détails de l'action de formation

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène:

- le monde microbien
- le développement microbien
- le nettoyage et la désinfection (TACT)
- le respect des températures de conservation cuissons et refroidissement.
- les durées de vie (date limite de consommation, date d'utilisation optimales).
- les procédures de congélation et ou de décongélation.
- l'hygiène du personnel et des manipulations.
- la marche en avant.
- l'organisation, le rangement et la gestion des stocks.
- les points critiques
- les limites critiques
- les mesures de surveillance
- les mesures de vérification.
- la documentation
- les actions de correction

Durée de la formation

14 heures

Prix de la formation

A partir de 50 €/heure/stagiaire

Modalités et délais d'accès

Pour vous inscrire à cette formation, nous vous invitons à nous contacter par mail : sr-consulting@outlook.fr

Une délais moyen de 30 jours est à prévoir entre la signature de la convention et le début de l'action de formation

Type de formation

Présentielle

Pré requis et public visé

- Aucun

Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation

- Evaluation par l'intervenant des acquis de formation des stagiaires

Dispositif d'appréciation des résultats de formation

- Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires à l'issue de celle-ci
- Evaluation qualitative des résultats de la formation par le chef d'entreprise 3 mois après la fin de la formation

Dispositif de suivi d'assiduité à la formation

Feuilles d'émargement co-signées par l'intervenant et les stagiaires par séances de formation

Accessibilité

Nous prions les personnes en situation de handicap de nous contacter au préalable. Nous essayerons dans la mesure du possible d'apporter les réponses souhaitées