

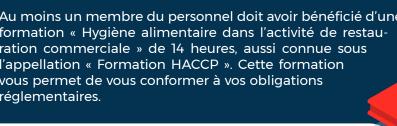


Pourquoi suivre

cette formation?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire depuis le ler octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale traditionnelle ou rapide.

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP ». Cette formation vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires.





Objectifs pédagogiques

- · Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
- · Identifier les dangers potentiels
- · Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- · Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide «Restaurateur» de 2015



Préreauis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis



Votre parcours en 4 étapes



Je m'inscris via le formulaire en ligne ou directement auprès de ma CMA : je peux opter pour un paiement en ligne; je contractualise avec un conseiller afin d'avoir un accès immédiat à ma formation



Je me connecte à ma formation à partir des informations reçues dans le mail d'inscription, l'accès est ouvert 30 iours.



Je suis ma formation en ligne. Je pose des questions à mon tuteur. Je réponds aux quiz d'évaluation.



Je reçois mon attestation de réussite à 2 conditions :

- · suivre l'intégralité de la formation en ligne
- · obtenir un score supérieur au seuil de réussite à l'évaluation finale

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Nous contacter pour plus d'informations.



Coût de la formation

· Tarif: 420 euros montant net*

Possibilité de prise en charge financière selon votre statut.

*Régime d'exonération de TVA



Programme de la formation

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- · Les dangers microbiens
- · Microbiologie des aliments
- · Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- · Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- · Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

LES FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE (RESTAURATION COMMERCIALE)

- · Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- · L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- · L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- · Les contrôles officiels

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE **OU PMS**

- · Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes ou BPH
- · Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
- · Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- · Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015.



