



HACCP : Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✧ Hôtellerie et Restauration
- ✧ Réf IFREC : IFR17

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire aura les capacités nécessaires pour organiser son activité dans les conditions d'hygiène conforme à la réglementation

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 2 jours
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Métiers de bouche, agroalimentaire, responsable qualité, personnel d'encadrement, pilote de projet
- ✧ Avoir des connaissances en alimentation et cuisine

TARIF

- ✧ 850€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

1^{er} jour :

- ✧ LA REGLEMENTATION

La réglementation HACCP
Les règlements européens « Foddlaw » / Le paquet hygiène
La déclaration d'activité
Traçabilité des documents

- ✧ LES PRINCIPES DE L'HYGIENE

Les 5 M
Les dangers physiques, chimiques et microbiotiques
L'hygiène en restauration
Le TIAC (Toxi infection alimentaire)
Les allergènes
Guide des bonnes pratiques
Nettoyage et désinfection
Température de conservation des denrées

2^{ème} jour :

- ✧ HACCP

Méthode
Les 7 principes HACCP
Les 12 étapes
DDOO (Direction Départementale de la Protection des Populations)
DLC, DLUO et DDM

- ✧ LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Structure
Système de traçabilité et documents
Les moyens de maitrise
La non-conformité
La revue de direction

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert
24 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
48 ans d'expérience en restauration.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Selon les modules, la formation peut se dérouler sur différents plateaux techniques.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com