



Programme de la Formation **Maintenir les compétences en HACCP**

Formation Concept agréé

Centre d'Enseignement des Soins d'Urgence de Paris CESU 75

Conformément aux obligations demandées à l'article L 6353-1 du code du travail.

Notre programme est téléchargeable et mis à jour sur notre site www.formationconcept.com ou sur demande lors de l'établissement de votre devis de formation.

1/Accueil, présentation des stagiaires, signature de la feuille de présence, point administratif.

2/Présentation Formation Concept et du programme mentionnant les éléments suivants :

Objectifs :

- Maintenir les compétences, les moyens et les procédures de validation de la démarche HACCP
- Maintenir les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Maintenir Comprendre et prévenir les contaminations et leurs conséquences

Public visé :

Tous les professionnels qui exercent ou qui souhaitent exercer une activité de restauration commerciale, restauration rapide, cafétéria, food trucks, snacks

Les professions comme les commerçants (épiciers, bouchers, traiteurs, charcutiers, traiteurs, boulangers, bars, restaurant ...) qui s'approvisionnent avec leur propre véhicule, les producteurs qui vont vendre leurs produits sur les marchés, les entreprises de restauration collective ou à domicile...

Transporteurs d'aliments (véhicules particuliers à usage professionnel, camionnettes, fourgons et fourgonnettes, camions, remorques et semi-remorques, points de vente automobiles (camions-magasins), Réglementation vise l'ensemble des denrées, boissons ou produits destinée à l'alimentation humaine, périssables ou non, en vrac ou conditionnées, qu'ils soient ou non d'origine animale.

Toutes les personnes effectuant des manipulations entrant en contact avec des denrées alimentaires (Restaurateurs, Restaurants collectifs, ventes à emporter, livraisons à domicile.)

L'Arrêté Ministériel du 9 mai 1995 régleme strictement l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs. Tout responsable d'établissement est tenu de veiller à ce que les procédures de sécurité alimentaire appropriées soient établies, mises en œuvre et mises à jour dans le cadre d'une procédure dite HACCP.

Formation Concept 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email : serviceformationconcept@gmail.com Web: www.formationconcept.com

Siret : 48102594800037 N°OF : 91340731834



Pré-requis :

- Avoir l'attestation HACCP

Moyens pédagogiques :

- Supports pédagogiques,
- Présentation diaporamas, ordinateur, vidéo projecteur
- Livret HACCP

Qualification des formateurs :

Formateur certifié SERVSAFE

Informations complémentaires :

Le nombre de stagiaires par session est de 4 minimum et 12 maximum.

Pièces à fournir :

Vous devrez fournir les documents suivants pour valider votre inscription :

- DEVIS SIGNE ET/OU CONVENTION SIGNEE
- EVENTUELLEMENT ACCORD DE PRISE EN CHARGE OPCO
- REGLEMENT de la formation (pour les particuliers ou entreprises sans prise en charge OPCO)

Programme

Date	Programme
J1 09h00-12h30	Les points clés de la méthode HACCP <ul style="list-style-type: none">○ Les facteurs à risque alimentaire○ Les sources de contamination avec les 5 M:○ Personnels, locaux, matériels, matières premières, manipulation○ Analyse et évaluation des risques : physique chimique○ Biologique
13h30-17h00	Introduction à la méthode HACCP <ul style="list-style-type: none">○ Les 7 Principes et exigences générales○ Les 12 étapes de l'HACCP selon le code alimentaire○ Les étapes de la construction du plan HACCP○ De la construction de l'équipe et de la description de votre production○ Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication○ Définition des outils de contrôle et suivi d'efficacité○ Actions correctives Création du système documentaire

Formation Concept 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email : serviceformationconcept@gmail.com Web: www.formationconcept.com

Siret : 48102594800037 N°OF : 91340731834



- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">○ Création de documents d'enregistrements○ Plan de nettoyage et de désinfection○ Le planning○ Les fiches gestion des températures○ Fiche gestion des huiles○ Autocontrôles lames gélosées |
|--|--|

Durée :

7h (Une journée)

Méthode :

Alternance d'exposés théoriques et exercices pratiques et de retours d'expérience. Démonstration commentée justifiée, démonstration en temps réel.

Moyens :

Exposés, avec vidéo projecteur. Support pédagogique.
Travaux de groupe, discussion

Lieu :

Sur site

Evaluation spécifique validation :

- A l'issu de la formation, Formation Concept délivre au stagiaire une attestation de formation mentionnant les objectifs de la formation, la nature et la durée de l'action de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
- DELIVRANCE DE L'ATTESTATION ROFHYA

1/Définition des attentes stagiaires

2/Déroulement du programme présenté

3/Evaluation des stagiaires (continue par mise en situation ou final par qcm ou évaluation spécifiques)

4/Rendu des résultats d'évaluation

5/Evaluation à chaud de la formation par les stagiaires et lien avec le point n° 3 : attente initiale

6/ Conclusion

7/Signature des documents administratifs

8/ Délivrance de l'attestation sous 72 heures

Formation Concept 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email : serviceformationconcept@gmail.com Web: www.formationconcept.com

Siret : 48102594800037 N°OF : 91340731834



Accessibilité Personnes Handicapées :

Pour une identification des besoins, merci de contacter le référent pédagogique