

	<b>PROGRAMME DE FORMATION HACCP</b>	<b>CERTIFICATION QUALIOPI</b> Critère 1 – Indicateur 1	
		Date de création	15/08/2021
		Date de révision	

### Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Cette formation obligatoire ne demande aucun prérequis excepté parler et écrire le français Correctement .

### Modalités et délais d'accès à la formation

- Formation en Présentiel : Une journée en salle avec explication théorique de l'attente de conditions d'application de réglementation attendue. Une journée sur site pour explication pratique de l'attente de conditions d'application de réglementation attendue.
- Formation en Distanciel : Nous vous proposons de suivre votre formation hygiène alimentaire à distance, en ligne depuis votre ordinateur.
- Apports théoriques et pratiques, support vidéo, exercices pratiques, support de cours de la formation HACCP

### Objectifs de la formation

- . Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- . Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- . Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques
- . Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- . Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise du risque

Durée de la formation	Contacts	Tarifs de la formation
2 jours soit 14 heures au Total	<b>M GIROLAMI Jean Charles</b> vipformation13@gmail.com 0664420813 ou 0685600300	1200€ H.T.

### Contenu de la formation

**Programme Aliments et risques pour le consommateur**  
**Introduction des notions de danger et de risque.**  
**Les dangers microbiens.**  
**Microbiologie des aliments**  
**Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)**  
**Le classement en utiles et nuisibles**  
**Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des**  
**Micro organismes**  
**La répartition des micro-organismes dans les aliments**  
**Les dangers microbiologiques dans l'alimentation**  
**Les principaux pathogènes d'origine alimentaire**  
**Les toxi-infections alimentaires collectives**  
**Les associations pathogènes/aliments**  
**Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques**  
**La qualité de la matière première**  
**Les conditions de préparation**  
**La chaîne du froid et la chaîne du chaud**  
**La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps**  
**L'hygiène des manipulations**  
**Les conditions de transport**

	<b>PROGRAMME DE FORMATION HACCP</b>	<b>CERTIFICATION QUALIOPI</b> Critère 1 – Indicateur 1	
		Date de création	15/08/2021
		Date de révision	

**L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)**

**Les autres dangers potentiels**  
**Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)**  
**Dangers physiques (corps étrangers...)**  
**Dangers biologiques (allergènes...)**  
**Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)**  
**Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.**  
**L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur).**  
**Principes de base du paquet hygiène**  
**La traçabilité et la gestion des non-conformités**  
**Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**  
**L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.**  
**Les contrôles officiels.**  
**Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé**  
**Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés**  
**Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...**  
**Le plan de maîtrise sanitaire**  
**Les BPH**  
**L'hygiène du personnel et des manipulations**  
**Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement**  
**Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)**  
**Les procédures de congélation/décongélation**  
**L'organisation, le rangement, la gestion des stocks**  
**Les principes de l'HACCP.**  
**Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).**  
**Le GBPH du secteur d'activité spécifié**

	<b>PROGRAMME DE FORMATION HACCP</b>	CERTIFICATION QUALIOPI Critère 1 – Indicateur 1	
		Date de création	15/08/2021
		Date de révision	

### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

Formation en présentiel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation est constituée d'apports théoriques de démonstrations et mise en pratique basée sur des exercices</li> <li>• Apports méthodologiques</li> <li>• Salle de formation, équipements divers, documentation, outils pédagogiques, logiciel fiches d'évaluations ou d'entretiens (supports d'animation, supports stagiaires, guide formateur</li> </ul>
Formation en distanciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation est constituée d'apports théoriques de démonstrations et mise en pratique basée sur des exercices</li> <li>• Ordinateur connecté avec une caméra</li> <li>• Apports méthodologiques</li> </ul>

### Modalités d'évaluation de la formation

- Evaluation en ligne des acquis via un questionnaire.
- Evaluation en continue tests réguliers, examens, quizz..

### Débouchées et passerelles à l'issue de la formation

- La formation en hygiène alimentaire est obligatoire pour obtenir l'autorisation de commercialisation des produits alimentaires.
- Elle permet l'obtention du permis d'exploitation pour ouvrir un débit de boisson ou un restaurant.

### Taux d'obtention

Du moment que la formation est suivi délivrance d'attestation de suivi et d'autorisation d'exploitation

### Moyens d'encadrement

M. BONDAZ Gilles 10ans expérience

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Toutes nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. Merci de nous préciser vos besoins particuliers sur la fiche d'analyse des besoins que nous vous transmettrons à l'inscription, ou de nous contacter afin de nous permettre de nous adapter au mieux.