



PARTENAIRE

Insertion Formation

23, rue Chanzy – 62100 CALAIS

Tél. : 03.21.36.74.74 – Fax : 03.21.36.13.22

E-Mail : partenaireif@gmail.com

Siret 39870175500041

DA 31620092862

Intitulé de l'action

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE - HACCP

Objectifs

La formation doit permettre aux salariés d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Contenu

Module 1 : Les aliments et les risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens ;
- les autres dangers potentiels : les dangers chimiques, les dangers physiques et les dangers biologiques

Module 2 : Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale

- Les notions de déclaration, d'agrément, de dérogation à l'obligation d'agrément ;
- l'hygiène des denrées alimentaires ;
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ;
- les contrôles officiels.

Module 3 : Le plan de maîtrise sanitaire

- Les BPH ;
- Les principes de l'HACCP ;
- les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) ;
- le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (le GBPH).

Méthodes

Quiz, études de cas, mises en situation, utilisation de supports vidéo.

Publics concernés

Salariés.

Durée de la formation

14 heures, 2 journées de 7h00.
5 personnes minimum en inter, la formation sera annulée en deçà.

Intervenants

Les formateurs sont des professionnels confirmés (plus de 5 ans d'expérience) et choisis pour leurs connaissances du thème de la formation, leurs capacités d'adaptation et leur sens de la pédagogie.

Coût

140 € net de taxe par personne et par jour pour les formations en inter.
Pour les formations en intra, nous consulter.

Contact

Philippe Dieulot, Responsable du Département Entreprise et Référent Qualité de Partenaire Insertion Formation (☎ : 06.51.47.39.51).