

Module de spécialisation La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Agenda

LIEU : DOUAI	SIADep 100 Rue Pierre Dubois 59500 Douai
Réunions d'informations	13/10/2020 à 9h00 Et 04/11/2020 à 9h00 16/11/2020 à 9h00
Date de démarrages des formations : /10/2020 ; 30/11/2020	

LIEU : BETHUNE	SIADep 44 Rue Sadi Carnot 62400 Béthune
Réunions d'informations	08/10/2020 à 9h00 29/10/2020 à 9h00
Date de démarrages de la formation : 16/11/2020	

OBJECTIFS

- Intégrer la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
- Organiser la production dans le respect de la réglementation
- Maîtriser les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire
- Mettre en place la méthode HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise
- Intégrer des pratiques adaptées en termes d'hygiène alimentaire
- Savoir appréhender les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire
- Utiliser à bon escient les procédures de nettoyage et de désinfection
- Appliquer au quotidien les procédures d'hygiène et de prévention

PUBLIC

- Demandeur d'emploi
- Personne éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

PREREQUIS

- Avoir un projet professionnel défini en adéquation avec la formation.

DUREE

- 21 heures de formation en centre.
- Formation à temps plein

MODALITES DE FINANCEMENT

- Formation financée par le Conseil Régional des Hauts de France
- Possibilité d'indemnisation selon le statut d'entrée en formation.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation en présentiel

MODALITES D'EVALUATION

- Remise d'une attestation de formation "Certification HACCP en cuisine" (Hazard Analysis Critical Control Point)

CONTACT SIADep

mareva-bertin@siadep.com
www.siadep.fr

Module de spécialisation La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

CONTENU

La méthode HACCP

Qualité et hygiène :
Les préalables
Les micro-organismes des aliments
La réglementation en cours
Connaissances des dangers
Les 4 familles de dangers et les risques associés
La méthode des "5M"
L'analyse des dangers, identification des points critiques
Les sources de contamination
Les actions préventives
Les bases du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) :
Les principes et les différentes étapes de la méthode
Les outils et les documents
La mise en œuvre dans l'entreprise :
L'identification des dangers
La planification des actions

Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire

Les quatre familles de dangers et les risques associés :
Les toxi-infections alimentaires
Les intoxications chimiques
Les allergies
Les corps étrangers
Le monde microbien :
Les micro-organismes d'altération
Les facteurs de multiplication microbienne
Les analyses et les critères d'acceptation
Maîtriser les dangers
Le nettoyage et la désinfection :
Les procédures et méthodes
Les spécificités du poste de travail
L'hygiène du personnel :
- Les pratiques hygiéniques
La maîtrise des températures :
- La chaîne du froid
- La chaîne du chaud
- Le refroidissement rapide
Le respect des dates de péremption
La traçabilité

INTERVENANTS

- Une équipe de formateurs experts, avec une expérience terrain significative
- Formation encadrée par un référent pédagogique (centre et entreprise)