

HYGIÈNE ALIMENTAIRE HACCP ET HARRC



LA FORMATION

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Cette disposition permet à tous les responsables ou personnel d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.

Le respect de quelques mesures d'hygiène simples permet de réduire notablement le risque de toxo-infection alimentaire. La formation se base sur les 3 grands principes de l'hygiène alimentaire : éviter la contamination des aliments, limiter/ralentir le développement des germes de contamination et détruire la flore pathogène.

La cadre législatif recommande une mise à jour tous les cinq ans.



LES OBJECTIFS

- Analyser les dangers et maîtriser les risques de contaminations microbiennes
- Connaître les principes de la méthode HACCP-HARRC
- Mettre en place et appliquer la méthode HACCP/HARRC en cohérence avec la démarche Qualité et le Plan Sanitaire.



PUBLIC CONCERNÉ

- Métiers de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

LA DURÉE

La formation hygiène alimentaire se déroule sur 14 heures réparties sur 2 jours.

PRÉ-REQUIS

Pour participer à la formation, le stagiaire devra impérativement, comprendre le français à l'oral et à l'écrit

Le nombre de participants est limité à 4 minimum et à 10 maximum par session.

LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com

Siret : 130 004 708 00025
N° d'activité: 95 9700165497
GG - Version 02 - 01/01/2022



DÉTAILS

HYGIÈNE-PRÉVENTION-SÉCURITÉ

- La tenue professionnelle, la propreté corporelle, l'état de santé
- Le monde microbien : microbes utiles, microbes d'altération, pathogènes
- La réglementation
- La prévention en milieu professionnel

ORGANISATION DE LA PRODUCTION

- Les locaux
- La réception et le contrôle des denrées
- La gestion des stocks
- Les préparations préliminaires

PRINCIPALES RÈGLES

- Des préparations froides et chaudes
- Relatives à la distribution : locaux de distribution, salle de restaurant, bar ...
- Nettoyage et désinfection des locaux
- Gestion des déchets et mise en place de documents de contrôle

MÉTHODE HACCP ET GUIDE DES BONNES PRATIQUES

- Les obligations
- Les principes HACCP
- Recommandations en matière de conservation de preuve et de durée d'archivage
- Contrôle :
 - Qui peut contrôler ?
 - Pourquoi êtes-vous contrôlé ?
 - Le contrôle (pendant et après la visite)



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Salle adaptée., paperboard, moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas, vidéo, PowerPoint. Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.

A la fin de la formation, le participant effectuera un test QCM permettant de valider la formation Hygiène Alimentaire. Ce test se déroulera sur un support papier distribué par le formateur à la fin du stage.



FINALITÉ

A la fin de la formation Hygiène Alimentaire, le participant se verra délivrer un certificat de réalisation ainsi qu'une attestation préfectorale du Centre de Formation de la CEM. Cette formation fait l'objet d'une mesure de la satisfaction globale des stagiaires.

LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponible sur demande. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches

**POUR VOUS INSCRIRE,
NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN
D'INSCRIPTION QUE VOUS TROUVEREZ EN ANNEXE
A NOUS ENVOYER PAR COURRIEL À
gregory.guerot@cemstbarth.com**