

## HACCP - HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

<b>DURÉE DE LA FORMATION</b>	2 jours sur 14 heures	<b>NOMBRE MINI / MAXI</b>	1 stagiaire / 10 stagiaires
<b>OBJECTIF PÉDAGOGIQUE</b>	A l'issue de la formation, vous serez capable de maîtriser les risques liés à la manipulation des denrées alimentaires, de définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies, de mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement, de mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective et d'élaborer un Plan de Maîtrise sanitaire spécifique à la restauration collective et commerciale.		
<b>PUBLICS CONCERNÉS</b>	Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire, métiers de bouche, professionnels de la restauration.		
<b>PRÉREQUIS NÉCESSAIRES</b>	Parler français (ou présence d'un traducteur)		
<b>PROGRAMME PÉDAGOGIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La réglementation applicable à la restauration commerciale :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ La réglementation européenne, nationale, la responsabilité pénale et civile des exploitants, spécificités réglementaires en restauration collective.</li> </ul> </li> <li>• <b>La méthode HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Les dangers, risques et points critiques (CCP), les sources de contamination (Méthode des 5M), les mesures préventives (BPH), la maîtrise des CCP (les dangers microbiologiques), la microbiologie des aliments, TIA et MIA en restauration (Données épidémiologiques)</li> </ul> </li> <li>• <b>Le plan de maîtrise sanitaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur l'HACCP, la traçabilité, la gestion des non-conformités</li> </ul> </li> <li>• <b>Mise en situation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Évaluation d'une grille d'audit, évaluation des pratiques professionnelles</li> </ul> </li> </ul>		
<b>EQUIPE PÉDAGOGIQUE</b>	Formateur habilité à réaliser des formations en hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective		
<b>TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES</b>	Cours théoriques – Études de cas – Exercices participatifs, cas pratiques, mises en situation		
<b>OUTILS PÉDAGOGIQUES</b>	Ordinateur & Vidéoprojecteur – Documents, Photos & Vidéos – Paperboard		
<b>ÉQUIPEMENTS DES STAGIAIRES</b>	/		
<b>MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION, D'APPRÉCIATION, D'ÉVALUATION, &amp; DE SATISFACTION</b>	Émargement des participants par demi-journée Évaluation des acquis théoriques & pratiques tout au long de la formation Contrôle des connaissances par QCM en fin de formation Évaluation de la satisfaction des stagiaires en fin de formation		
<b>FORMATION CERTIFIANTE</b>	NON – Attestation de formation individuelle		
<b>NATURE DE L'ACTION</b>	Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des compétences		
<b>MODALITÉS DE FINANCEMENT</b>	Entreprise – Compte Personnel de Formation (CPF) – OPCO		
<b>TARIFS</b>	<b>NOUS CONTACTER – 06 23 10 02 34 – <a href="mailto:contact@fpas.fr">contact@fpas.fr</a> – <a href="http://www.fpas.fr">www.fpas.fr</a></b>		
<b>EN CAS DE BESOIN / QUESTION</b>	F.P.A.S reste à votre disposition pour toute question éventuelle		

Pour les personnes en situation de handicap, en difficulté d'apprentissage ou en cas de singularité,  
Contacter F.P.A.S. pour l'étude au cas par cas de l'aménagement et l'adaptation de la formation.