

# Formation HACCP - Hygiène alimentaire, Secteur Restauration - 100% online

Type : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale

Code programme : FPR001

***Analyser les risques sanitaires, respecter les règles d'hygiène et maintenir la chaîne du froid au quotidien font partie intégrante des métiers de la restauration. Ces 3 grands sujets sont abordés à travers cette formation. Vous serez également en capacité d'appliquer la nouvelle réglementation française et européenne en matière d'hygiène et d'analyser les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire.***

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

## Profils des stagiaires

- Personne travaillant dans le secteur du " Café Hôtel et Restaurant "
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire
- Créateur d'entreprise dans le secteur " Café Hôtel et Restaurant " et alimentaire

- Entrées et sorties en continues toute l'année. INTER ou INTRA.
- Possibilité d'être 100% à distance
- Tarif sur devis
- [☎ Renseignez-vous au 0693474646](tel:0693474646)

## Accessibilité & :

Nos salles de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Effectif maximal : 12

## Prérequis

- Pas de pré-requis

## Objectifs pédagogiques

- 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 d'hygiène
- 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 des risques

- Numéro ROFHYA : 040116362019 auprès de la DAAF de La Réunion

## Contenu de la formation

- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination
  - Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
  - Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
  - Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
  - Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection).
  - Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration
  - Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène alimentaire
  - Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
  - Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte
  - Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP
- Introduction à la formation HACCP : Présentation du « paquet hygiène »
  - Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
  - Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire
  - Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité
  - Élaboration du système documentaire de surveillance
  - Fiches de contrôle à réception des marchandises
  - Fiches de contrôle des températures des chambres froides
  - Fiches de contrôle de refroidissement
  - Fiches de contrôle de la distribution
  - Les plannings de nettoyage/désinfection
  - Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
  - Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
  - Explication du fonctionnement du système documentaire

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Nous veillons à la qualité des formations grâce à la mise en place de notre démarche qualité ICPF & PSI inscrite sur la liste du CNEFOP et membre du Club AFNOR.

Notre engagement : Qualité, écoute, précurseur.

Patricia MEDIOGA Formatrice et créatrice

Diplômé universitaire en création et développement d'entreprise innovante (CIF) – IAE de La Réunion

Maîtrise AGRO-ALIMENTAIRE IUP - Université de La Réunion

- Assistante Qualité, Sécurité et Environnement

- Technico-commerciale Biotop SARL – commerce de fourniture et équipement pour les laboratoires d'analyses médicaux

- Transcovi SARL – La Réunion : Stage de 6 mois en charge de l'élaboration du plan de nettoyage

- Cerebos Food – Sydney Australie : Stage de 1 mois en R&D en charge de l'élaboration de sauce

- Chatel Sarl – La Réunion : Stage ouvrier de 2 mois sur la chaîne de production

Baccalauréat scientifique - Lycée Lislet Geoffroy La Réunion

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Étude de cas concrets.
- Mise à disposition en ligne de documents et vidéos supports à la suite de la formation.

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

BEFORMA | Cour de l'Usine – La Mare SAINTE MARIE 97438 | Numéro SIRET: 85222156300020 | Numéro de déclaration d'activité: 04973207097 (auprès du préfet de région de: Réunion)

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites.
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



Référencement et nos certifications Qualité Formation & Conseil



ICPF

Certification CNEFOP  
Consultant Agréé

ICPF

Certification CNEFOP  
Formateur Agréé

Qualiopi  
processus certifié

La certification Qualiopi a été délivrée au titre des actions de formations

Mise à jour au 01/01/2020, ce document est daté : 20 août 2020