

Formations en hygiène alimentaire

Certificat hygiène en restauration commerciale Attestation de formation HACCP

Ces deux modules de formation sont liés ou dissociés selon votre besoin

OBJECTIF

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation en relation avec la restauration commerciale

En fin de stage les participants auront acquis des capacités telles que :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Identifier les sources de contamination des aliments et les prévenir

Repérer les dangers et analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

PUBLIC

Le public cible de cette action est constitué de demandeurs d'emploi ayant besoin d'un complément de connaissances techniques, scientifiques, réglementaires... pour construire un projet d'installation reprise de structure commerciale ou en recherche d'emploi sous forme salariée.

Les établissements de restauration commerciale doivent depuis 2012 disposer au sein de leur effectif d'au moins une personne justifiant d'une formation en hygiène alimentaire adaptée à leur activité

CONTENU

Jour 1 et 2

L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire, sensibilisation à la sécurité des aliments

Les dangers permanents microbiens

La microbiologie des aliments, les dangers de contaminations, les toxi infections alimentaires

Les règlements

Les règlements nationaux, les règlements européens

Le Paquet hygiène (règlement 178/2002 CE)

La déclaration d'activité

Les sanctions liées à une insuffisance d'hygiène, la responsabilité du restaurateur

L'hygiène des manipulations

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène, les conditions de transport des denrées

La sécurité alimentaire par la méthode HACCP

La méthode des 5 M (maîtrise des dangers : matière, milieu, matériel, main d'œuvre, méthode)

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

La réalisation du plan de maîtrise sanitaire

La fiabilité des autocontrôles

L'analyse microbiologique

Le système d'archivage des documents à présenter aux contrôles

Evaluation des connaissances acquises :

Test final d'évaluation des connaissances

Jour 3 à 5

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système HACCP en restauration, industrie, commerce. Exemple de situation, visites de cas concrets, exercices.

ORGANISATION - RYTHME

Durée

Le module HACCP dure 5 jours, il permet d'obtenir le certificat HRC

Le module hygiène en restauration commerciale seul dure 2 jours il ne permet pas d'obtenir l'attestation HACCP

Maitriser le procédé de fabrication des produits fermiers

2 jours :

Les étapes d'une fabrication de salaison,

Comprendre les processus biochimiques d'évolution du produit pour adapter ses techniques

Les principaux points de vigilance pour le producteur, observer et réagir

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Les inscriptions peuvent s'effectuer tout au long de l'année.

L'inscription se fait auprès du centre de formation et le stage est mis en place dès lors que 5 personnes sont inscrites. Les sessions se déroulent en principe à l'automne et au printemps

FRAIS PEDAGOGIQUES

Le prix de la formation pour le module HACCP complet est de 525 €

Pour le certificat hygiène en restauration commerciale il est de 380 €

Pour les journées gestion de procédés à 350 €

Pour les demandeurs d'emploi, le coût de formation est pris en charge selon votre statut :

- par le Conseil Régional

- par pole emploi

Pour les salariés

- par le fonds d'assurance formation de votre entreprise éventuellement

- dans le cadre du plan interne de formation de l'entreprise

- dans le cadre d'une mobilisation de votre DIF ou d'un Contrat de Professionnalisation ou d'Avenir.

PRATIQUE

Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole d'Yssingeaux est situé à 800m du centre ville en direction de Queyrières. Il est annexé au Lycée Agricole George Sand.

Le CFPPA est un établissement public habilité par la DRAAF pour la préparation au certificat

Restauration hébergement

Les stagiaires peuvent bénéficier d'un accès au service de restauration du lycée agricole, des hébergements sont disponibles à proximité immédiate du centre.

CONTACT

Madame Sandrine VILLESECHE - Responsable de formation

Tel : 04. 71. 65. 70. 69.courriel : cfppa.yssingeaux@educagri.fr

Juin 2017