

MS Certification HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en cuisine

La méthode HACCP	Programme
<p>La méthode HACCP est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et des risques alimentaires. Elle sert également de système de gestion. Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que votre personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire dans votre entreprise.</p> <p>"Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».</p> <p>Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires. (Source Ministère de l'agriculture et de l'alimentation : https://agriculture.gouv.fr)"</p>	<p>Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :</p> <p>Les principaux germes</p> <p>Les modes de contamination et de multiplication</p> <p>La contamination des aliments :</p> <p>La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)</p> <p>Le développement microbien (exemples d'actions)</p> <p>Les facteurs de développement :</p> <p>L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud</p> <p>La méthode HACCP :</p> <p>Les principes de l'analyse des risques</p> <p>La maîtrise des dangers et les autocontrôles</p> <p>Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir :</p> <p>La réception, les stockages, le pré-traitement</p> <p>Les fabrications, le conditionnement et la distribution</p> <p>Le plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>L'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) : l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC.</p> <p>Modalités pédagogiques : Présentiel</p>
Prérequis	Modalités d'évaluation
<p>Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter).</p> <p>Notions de base en restauration</p> <p>Recherche d'emploi ou création d'entreprise dans le domaine de la restauration</p>	<p>Tests de contrôle des connaissances sous forme de QCM en fin de formation</p>
Modalités d'admission et délais d'accès	Nombre de participants
<p>Réunion d'information, Dossier de candidature, évaluations, entretien.</p> <p>Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>12</p>
Objectifs	Public
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire. - Appliquer ces règles à son environnement professionnel. - Prévenir tout risque de contamination et de développement. - Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires. Attestation HACCP 	<p>Tout public répondant aux prérequis</p>
Moyens et méthodes pédagogiques	Validation
<p>Enseignement technologique</p> <p>Sciences Appliquées</p> <p>La formation se déroule en salle de cours et en présentiel</p>	<p>Attestation HACCP</p> <p>Niveau : V</p> <p>Code(s) NSF : 334 t - Accueil, hôtellerie, tourisme</p> <p>Code(s) Rome : G1803</p> <p>Formacode : 42757, 42749, 42716, 42754</p>
Suite de parcours	Durée
<p>Formation préalable à l'exercice d'un métier dans le domaine de la restauration (voir descriptif ci-dessus : la méthode HACCP)</p>	<p>21 heures en centre de formation</p>
Contact	Coût
<p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain</p> <p>59300 Valenciennes</p> <p>Accès pour les personnes à mobilité réduite</p> <p>Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>11,49 €/heure</p> <p>Formation gratuite, rémunérée (ASP ou AREF) et financée par le Conseil régional Hauts de France pour les demandeurs d'emploi.</p>
Dates et modalités de contact	Résultats de la dernière session
<p>Du 01/09/2019 au 31/08/2020</p> <p>Contact : Valarep Tel : 03 27 21 58 58</p> <p>Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Stagiaires satisfaits: 98,5% *</p> <p>Attestations HACCP : 100% *</p> <p>Accès à l'emploi dans les 6 mois : 71%</p> <p>* Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2019</p>