



Formation HACCP – Les bonnes pratiques en hygiène et qualité alimentaire

Objectifs

Etre capable de :
Identifier les éléments de la réglementation
Définir les conséquences du non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
Être capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
Connaître les bonnes pratiques d'hygiène requises dans le secteur de la restauration commerciale
Connaître les éléments du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)



PUBLIC VISÉ

Dirigeants et salariés d'entreprises du secteur Hôtellerie – Restauration – Tourisme



PROGRAMME

Phase 1 : Le contexte réglementaire

Phase 2 : Conséquences du non-respect des BPH (bonnes pratiques d'hygiène)

Phase 3 : Dangers et risques

- Introduire la notion de danger et de risque
- Les Dangers microbiologiques
- Les autres dangers biologiques
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques

Phase 4 : Les facteurs de contamination de contamination des aliments

Phase 5 : Le PMS

A – LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Matière première
- Main-d'œuvre
- Matériel
- Méthode
- Milieu

B – LES GBPH

C – LE PLAN HACCP



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Le travail sera mené sous forme d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas
- Utilisation d'expériences et de photos pour les études de cas
- Aide-mémoire remis aux stagiaires en fin de formation



DURÉE

14 heures : 2 journées de 7h – Horaires : 9h à 17h



DATES ET LIEU DE FORMATION

Maison de la Formation, 120 rue du Porteau – 86000 POITIERS



COÛT

350 € HT par personne (TVA 20%)

CONTACT

Cette formation est accessible aux :
Dirigeants et salariés d'entreprise
05 49 37 44 68
fc-acifentreprises@mdf86.net



Maison de la Formation
Z.I. de la République
120 rue du Porteau B.P. 495
86012 Poitiers-Cedex
05 49 37 44 50

