

APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

2 jours (14 h)

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite)

PUBLIC VISÉ

- Toute personne manipulant des aliments (cuisine, pâtisserie, boulangerie, traiteur)
- Chef(fe) à domicile
- Personnel travaillant en commerce alimentaire
- Personnel de plonge
- Personnel en salle ou en boutique

DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Détecter les risques principaux en matière d'hygiène alimentaire
- Connaître les règles d'hygiène applicables dans les métiers de bouche
- Appliquer la méthode HACCP en place dans l'établissement
- Être capable de remplir les documents nécessaires au suivi quotidien

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les dangers à prendre en compte dans la démarche : danger microbiologique, danger chimique, danger physique et danger allergène.

Notions de base en microbiologie alimentaire.

Maîtrise des causes et conséquences des intoxications alimentaires.

Réglementation européenne, le « Paquet hygiène ».

Principes de la méthode HACCP, notion de Plan de Maîtrise Sanitaire.

Connaissance des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène : les règles applicables aux différentes étapes de stockage, de préparation, de service, de nettoyage, l'hygiène corporelle et vestimentaire, la traçabilité des denrées alimentaires.

La prise en compte du danger allergène : Comment mettre en place l'information à destination du consommateur.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

TARIFS

644 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE