Rest'Audit
Performance
Faire le point pour mieux rebondir

**Votre partenaire formation**

# Formation hygiène par la méthode HACCP

## Objectifs de la formation

Connaître les obligations réglementaires du personnel de production.

Informer sur la nouvelle réglementation applicable.

Disposer d'une méthodologie pour assurer une mise en conformité raisonnée.

Connaître les sources de dangers.

Acquérir les bonnes pratiques de l'hygiène, prendre conscience de l'implication de chacun.

La nouvelle réglementation, traçabilité, retrait des produits,

Dispositions liées aux divers contrôles, plan , consignes, signalétiques,…

Maîtriser les risques et points critiques, maintien du niveau de sécurité

Au terme de la formation, les stagiaires seront ainsi capables de connaître les règles et respect des normes d'hygiène applicables à la profession.

### Déroulement de la formation

*La formation s'adresse à un groupe de 2 à 8 participants maximum par formateur*

***Durée**: la formation se déroule sur deux journées de 7heures..*

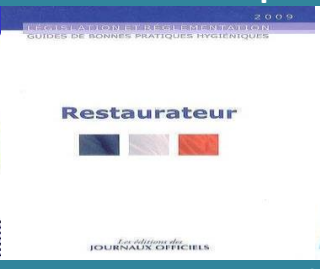
*Lieux: dans l'une de nos salles*

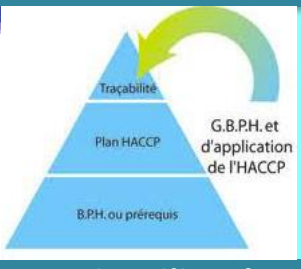
***Pré-requis** : tout manipulateur de denrées alimentaires*

**Vérifier**

**Contrôler**

## Afin D'assurer le respect des normes HACCP




**La formation est dispensée par un professionnel de la restauration et de l'hygiène par la méthode HACCP**

## Nous vous proposons des audits d'hygiène

*Selon un planning à l'appréciation de Rest'audit Performance et et une fréquence au souhait de l'entreprise*

Copyrights Tous droits de reproduction réservés

# Programme de la formation

## Comprendre les enjeux et le rôle de l'hygiène et sécurité des aliments

L'HACCP dans la réglementation, connaître le contexte réglementaire.

Comprendre l'importance d'une méthode HACCP, maîtriser les risques sanitaires, assurer la sécurité des denrées alimentaires.

Les différents éléments d'un système HACCP, les 7 principes,

Connaître les types de dangers et sources de risque, la méthode des 5 M, les causes de contaminations.

## Détails de la formation

L'HACCP selon le Codex Alimentarius, les gestes de base de l'hygiène alimentaire, comprendre, mettre en place et respecter des protocoles relatifs à l'hygiène,

surveiller et maîtriser les conditions d'hygiène et adopter des mesures correctives, appliquer et surveiller la traçabilité

Connaître les points non négociables dans les pratiques professionnelles

Appréhender l'arrivée de la méthode HACCP, la formation l'information

La raison d'être de mise en place de cahiers internes d'autocontrôles

Vos responsabilités pénales humaines et morales envers vos clients

L'implication de l'ensemble du personnel

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie active avec de nombreuses illustrations (vidéo projecteur).
Exposés du formateur développés à partir d'un guide pratique et documents remis aux participants
Simulations et études de cas, mise en situation. Mise en commun des expériences individuelles
Adaptation au contexte professionnel

## Remise finale

Evaluation continue à partir de test et entretien personnel, questionnaire à choix multiples (QCM).
A l'issue il sera remis à chaque stagiaire une attestation de formation spécifique à l'hygiène alimentaire par la méthode HACCP

**Date: en fonction des besoins de l'entreprise**
**Nous consulter pour nos tarifs**

Votre partenaire formation

Rest'Audit Performance

*Déclaré en Préfecture de la region Ile de France N°: 11 75 45948 75*
*Numéro d'enregistrement au repertoire ROFHYA : 110269182013*