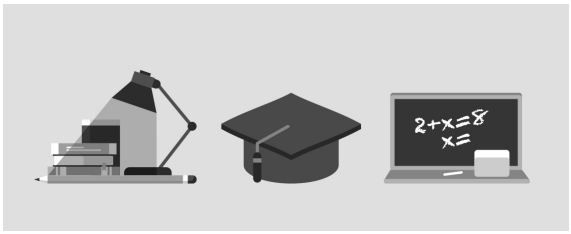
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

HACCP : PRÉVENTION DES RISQUES (RECYCLAGE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION)



AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

PAU

PUBLIC CONCERNÉ

Salarié d'entreprise
Demandeur d'emploi

PRÉ-REQUIS

Expérience professionnelle dans la restauration, la restauration collective ou l'industrie agro-alimentaire

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Actualiser les connaissances acquises dans la pratique de la méthodologie HACCP
- Renforcer la maîtrise professionnelle du système HACCP dans la gestion et la mise en oeuvre de la sécurité alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

Echanges sur les pratiques d'hygiène alimentaire en restauration collective
Sur la base de la formation initiale, des expériences professionnelles de chacun la journée permettra d'actualiser les connaissances sur la réglementation et d'échanger sur les compétences

Le système documentaire HACCP :

- Procédures d'hygiène
- Fiches de production
- Notes d'information
- Documents de traçabilité

Les actions correctives :

- Identification
- Choix et plans de mise en oeuvre

Le plan de nettoyage :

- Analyse des procédures
- Actions à conduire

Les analyses microbiologiques :

- Eléments d'analyse et de compréhension

Pour chaque étape :

- Description, analyse des dangers, développement des mesures préventives CCP (maîtrise des points critiques), surveillance
- Présentation d'un protocole de nettoyage et désinfection

CONDITIONS DE FORMATION

- Durée de formation : 1 jour
- Validation : formation qualifiante, attestation de stage

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN
Claude BULHE
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43