

## FORMATION HACCP SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

**Présentation :** La formation HACCP est une méthode qui permet de contrôler la sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, physique ou chimique. Cette formation permet de mettre en place les points critiques qu'il faut maîtriser..

**Objectif Opérationnel :** La certification doit permettre aux personnels d'entreprises de restauration commerciale, cafétérias et autres libres services, restauration de type rapide d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation (arrêté du 5 octobre 2011) et permettant la satisfaction du client

**Objectifs de la formation /Compétences visées - à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

**I. Aliments et risques pour le consommateur**

1. Les dangers microbiens
2. Les dangers microbiologiques
3. Les autres dangers potentiels

**II. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation
2. L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH),

procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
4. Contrôles officiels

**III. Le plan de maîtrise sanitaire**

1. GBPH du secteur d'activité
2. BPH
3. Principes de l'HACCP
4. Mesures de vérifications
5. Système documentaire

### Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique et pratique en Centre , alternance de méthodes pédagogiques classiques (exposé et démonstration) et actives (étude de cas, jeu de rôle, mise en situation).

### Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation des acquis

Positionnement des stagiaires en fonction des pré requis à l'entrée.

Tout au long de la formation, le formateur organisera des évaluations et des cas concrets pour vérifier le degré de maîtrise des différentes compétences, des savoirs et savoirs faire. Cela pourra se faire sous la forme de questionnaires et d'études de cas ou de mise en situation.

### Public et Pré-requis

Avoir un projet professionnel en restauration, ou être un professionnel dans le secteur.

Posséder le socle de compétences de base : lire , écrire , compter ...

Le dossier de candidature est à demander par mail [secretariat.fpc@cma-martinique.com](mailto:secretariat.fpc@cma-martinique.com) , ou par téléphone 0596 71 32 22.

### Qualité des intervenants

Formateurs spécialisés dans les différents domaines abordés

### Suivi /Evaluation de la formation/ Sanction de la formation /Type de validation

Bilan : des bilans intermédiaires et finaux seront réalisés permettant d'apprécier l'ensemble de la prestation de formation par les participants.

Attestation réglementaire de fin de formation et validation par examen final .

### Livrables à l'issue de la formation

Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des stagiaires en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

### Mise en œuvre de la formation

- Durée : 14 heures
- Tarif: 325,00 euros
- Date limite d'inscription : Date de démarrage de l'action

- Lieu : Rivière-Salée
- Dates : 11 et 12 avril 2022 de 8h à 16h
- Formations accessibles aux personnes en situation de handicap – Parking gratuit

### Les modalités financières et de prise en charge

Tarif fixé en nombre de jours /stag, : coût horaire 23,21 €

Éligibilité aux dispositifs de financement de la formation professionnelle.

### Contacts :

S.Cantinol 0596 71 32 22 [s.cantinol@cma-martinique.com](mailto:s.cantinol@cma-martinique.com)

