



ADJAN

FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)

14H

OBJECTIF DE LA FORMATION

Comprendre les enjeux sanitaires et réglementaires liés à l'hygiène alimentaire et appliquer les principes de la méthode HACCP dans un établissement de restauration. Construire et formaliser un plan HACCP adapté à l'activité et aux exigences de l'établissement.

PRÉSENTIEL - DISTANCIEL - HYBRIDE

LIMOGES - REIMS - NANCY

 **adjan.fr**



Notre programme

MODULE 1 : Cadre réglementaire et enjeux sanitaires

- Identifier les obligations réglementaires liées à l'hygiène alimentaire
- Comprendre les risques sanitaires associés aux activités de restauration et de production alimentaire

MODULE 2 : Bonnes pratiques d'hygiène et traçabilité

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) au sein de l'établissement
- Mettre en œuvre les procédures de traçabilité et de contrôle

MODULE 3 : Analyse des dangers et maîtrise des risques

- Analyser une chaîne de production afin d'identifier les dangers potentiels
- Évaluer les risques sanitaires et les points critiques de maîtrise

MODULE 4 : Évaluation et amélioration du système HACCP

- Évaluer un système HACCP existant
- Proposer des mesures correctives et des actions d'amélioration adaptées

MODULE 5 : Construction et formalisation du plan HACCP

- Construire un plan HACCP structuré et conforme à la réglementation
- Formaliser les procédures de surveillance, de contrôle et de suivi



Nos modalités de formation

PRÉREQUIS ET PUBLIC VISÉ

Aucun prérequis.

Professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, etc.)

DURÉE DE LA FORMATION

Cette formation se déroule sur une période totale de 14h (évaluation comprise).

CERTIFICATION

Une attestation de formation vous sera délivrée à la fin de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives : QCM, comptes rendus...
- Évaluations sommatives : QCM, comptes rendus...
- Évaluation de satisfaction

ATTESTATION

Une attestation de formation vous sera délivrée à la fin de la formation sous les conditions suivantes : Assiduités, réalisation des évaluations

MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Apport de connaissances, mises en situation,
- Accompagnement pendant la formation par un formateur
- Questionnement sur le forum BEEDEEZ,
- Illustration de la formation avec des cas concrets (exemples pratiques tirés notamment des sanctions)

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Inscription via notre convention de formation : au minimum 30 jours avant le démarrage de la session

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

Un test de positionnement avant la formation est effectué sous la forme d'un questionnaire afin de juger le niveau du stagiaire entrant.
Inscription via : contact@adjan.fr

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Nos intervenants adaptent les rythmes, temps de formations et les modalités pédagogiques en fonction des différentes situations de handicap.


Si vous êtes en situation de handicap, contactez notre référent handicap M. THIBAUT JACQUES par mail contact@adjan.fr afin d'adapter au mieux la formation à vos besoins spécifiques.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation-action immersive : apports théoriques, études de cas pratiques, projections de vidéos et de ressources numériques et entraînements sur des mises en situation réelles avec utilisation de matériel (mannequins, défibrillateurs de formation (DAE) et accessoires de simulation (maquillage, pansements)).

 74 rue du Dr Lemoine, 51100 Reims

 contact@adjan.fr

 03 72 60 60 31

Prix :

- Formation Inter : 650€ par stagiaire
- Formation Intra : Sur devis