11. Sécurité

E-LEARNING 10H

CERTIFICATION
La méthode HACCP

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Obligatoire depuis le 1er octobre 2012 pour tous les établissements de restauration, cette formation permet aux professionnels de maîtriser les règles d'hygiène alimentaire et de répondre aux exigences réglementaires en vigueur. Elle vise à développer les compétences nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Les objectifs pédagogiques incluent l'analyse des risques sanitaires, la maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène, l'organisation de l'activité selon les principes HACCP, la mise en place d'actions d'auto-contrôle, et l'exercice de la fonction de référent hygiène au sein de l'établissement.

MÉTHODES

Les méthodes utilisées incluent un tutorat pédagogique en ligne, des exercices de mise en situation répétée, des tâches pratiques et des outils d'analyse. Les apports méthodologiques sont illustrés par des exemples, puis appliqués dans des situations réelles pour favoriser un apprentissage efficace.

PROGRAMME

1. RISQUES SANITAIRES
Dangers alimentaires : Identifier les risques microbiens, chimiques et physiques.
Microbes et infections : Comprendre les infections et les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).

2. RÉGLEMENTATION
Responsabilités de l'exploitant : Connaître les obligations légales et les normes d'hygiène.
Contrôles et inspections : Suivi des établissements par les autorités.
Traçabilité et autocontrôles : Mise en place d'un système de contrôle interne.

3. MAÎTRISE DES RISQUES
Méthode HACCP : Identifier les points critiques pour garantir la sécurité alimentaire.
Hygiène du personnel et nettoyage : Assurer une bonne hygiène et des procédures de désinfection.

4. CONFORMITÉ ET TRANSMISSION DU SAVOIR
Bonnes pratiques d'hygiène : Appliquer les règles d'hygiène dans la production alimentaire.
Référent hygiène : Assurer la conformité et former les équipes.
Ce résumé couvre l'essentiel des thèmes relatifs à la gestion de l'hygiène alimentaire et des normes associées.

VOIES D'ACCÈS

- Statut salarié.e
- Demandeur d'emploi
- Eligible CPF

RYTHME

Entrée et sortie permanante

ADMISSION

Admission en continu.

COÛT FORMATION

Contact :

contact@cifep.fr
04 80 81 98 30

CIFEP Chambéry
256 rue François Guise
73000 Chambéry
www.cifep.fr