CL INTERNATIONAL

Formation E-learning

HYGIÈNE ET HACCP

Référence : E06- SÉCU-H

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appréhender les exigences réglementaires relatives à l'activité de restauration.
- Connaitre bonnes pratiques et les pré-requis indispensables en matière d'hygiène.
- Comprendre l'analyse HACCP : dangers et moyens de maitrise.
- Savoir mettre en place les mesures de maitrise et les moyens de surveillance.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Module 01 : Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents types de danger sur les aliments
- Généralité sur la microbiologie des aliments
- Les dangers biologiques et les facteurs aggravant le risque de contamination.
- Exercice pratique

Module 02 : Les fondamentaux de la réglementation en matière de restauration commerciale :

- Les principes réglementaires applicables à la restauration commerciale
- Les textes en vigueur
- Les contrôles officiels
- Exercice pratique

Module 03 : Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Le guide « officiel » des bonnes pratiques d'hygiène
- Sources d'introduction de dangers (approvisionnement, locaux, personnel…)
- L'équipe HACCP
- La méthode d'analyse de risque HACCP : approche complète
- Obligation de traçabilité : comment y répondre ?
- Gestion des crises et résolution des problématiques d'hygiène et de contamination
- Exercice pratique

Modalités pédagogiques

PUBLIC CONCERNÉ

- Professionnels de la restauration commerciale
- Personnels travaillant dans le secteur agroalimentaire
- Toute personne souhaitant acquérir les compétences nécessaires pour assurer la sécurité des aliments.

PRÉREQUIS POUR LA FORMATION

- Compréhension de la langue française
- Durée de la Formation : 4 heures

Support pédagogique et technique

- Disponibilité 24h/24, 7j/7 sur tous vos appareils (Android, tablette, PC, MAC…) et sur tous les navigateurs (Chrome, Safari, Mozila, Edge…)
- Assistance multicanal accessible par e-mail, téléphone et visioconférence pour répondre à tous vos besoins.