

## Programme de formation HACCP

### Durée de la formation :

14 heures

### Modalités et délai d'accès à la formation :

Admission après entretien,  
Délai d'accès : environ 15 jours à  
réception des documents contractuels  
signés

### Rythme :

Sur mesure

### Format :

En présentiel.

### Spécialité de formation :

Code 21546 – méthode HACCP

### Lieu de formation :

ISEAH FC Metz

### Nombre de Participants :

De 5 à 10 participants

### Prérequis :

Savoir lire et écrire

### Public visé :

- Public voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer.
- Personnels d'entreprises de la restauration.

### Profil de l'intervenant :

Formateur(trice) audité(e) par nos soins afin d'évaluer ses compétences

### Accessibilité aux personnes handicapées :

ISEAH FC s'engage à étudier toutes les adaptations nécessaires aux besoins des personnes en situation de handicap, qu'ils soient pédagogiques, matériels ou organisationnels (sur demande par mail à l'adresse [fc@iseah.fr](mailto:fc@iseah.fr) ou au 07.88.79.31.16).

### Objectifs de la formation HACCP :

- Connaître et diffuser les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Contrôler et prévenir les risques liés à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Construire le plan de maîtrise sanitaire propre à l'établissement
- Analyser les pratiques, améliorer ou mettre en place les procédures, les protocoles et la traçabilité.

### Modalités d'évaluation :

- Les acquis théoriques et pratiques sont évalués tout au long du parcours de formation,
- Attestation de formation délivrée en fin de parcours,
- Test des pré-requis et des acquis,

### Modalités de suivi et d'exécution de la formation :

- Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation ;
- Contrôle de la présence en formation via émargement ;
- Questionnaire de satisfaction ;
- Test des pré-requis et des acquis ;
- Certificat de réalisation et/ou attestation de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation, remise au stagiaire à l'issue de la formation
- Enquête de satisfaction globale et d'évaluation de la formation à renseigner à l'issue de la formation.

### Méthodes pédagogiques / techniques / d'encadrement mobilisées et informations complémentaires :

#### Moyens techniques et pédagogiques :

- Alternance de méthodes démonstratives et actives. Travaux pratiques accompagnés.
- Salles de cours, matériel vidéo et micro-informatique, Internet, supports de cours adaptés, activités médiatisées en ligne, documents numériques.
- Assistance technique et pédagogique à distance au 07.88.79.31.16.

### Passerelles, Suite de parcours :

Renouvellement, Il est fortement conseillé d'actualiser ses compétences et ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, environ tous les 2 ans.

## HACCP

HACCP	<p><b>Aliments et risques pour le consommateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction : les objectifs visés de la formation HACCP</li> <li>• La sécurité alimentaire : microbiologie des aliments, principaux pathogènes d'origine alimentaire, Toxi-Infections Alimentaires Collectives</li> <li>• Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques</li> <li>• Les aliments à risques</li> </ul> <p><b>Les fondamentaux de la réglementation Européenne et Française</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclarer votre établissement</li> <li>• Principes de base du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités</li> <li>• Contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôle</li> </ul> <p><b>Le guide des bonnes pratiques d'hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? Notamment :</li> <li>• Hygiène du personnel et des préparations</li> <li>• La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture</li> <li>• Les durées de vie (DLC, DDM)</li> <li>• La règle des 5M</li> <li>• L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux</li> <li>• Nettoyage et désinfection / pictogrammes et sécurité de l'utilisateur</li> <li>• Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)</li> <li>• Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace.</li> </ul>	14h00
-------	---	-------