



PROGRAMME CPF
« HYGIÈNE – HACCP – à distance, sur internet »



Intitulé de la formation :
HYGIÈNE – HACCP – à distance, sur internet

Durée de la formation : 14 heures (2 jours)

Profil des stagiaires : Toute personne ayant à manipuler des denrées alimentaires

Objectifs :

- Acquérir une meilleure connaissance de la réglementation en vigueur
- Connaître les notions de base en microbiologie
- Connaître et appliquer les pratiques d'hygiène réglementaires
- Comprendre et savoir mettre en place la méthode HACCP

Compétences visées :

- Savoir mettre en œuvre les pratiques d'hygiène réglementaires
- Maîtriser la traçabilité des produits
- Comprendre et savoir gérer la méthode HACCP

Contenu :



Le déroulé pédagogique peut être modifié par le formateur le jour de la formation.

A. Partie 1

- Introduction
- Normes Législatives
- Découvrir les micro-organismes et les TIAC
- Les germes majeurs
- Les parasites
- Les dangers (physiques, chimiques et biologiques)
- Synthèse 1 : test / correction

B. Partie 2

- Déclaration d'activité
- Les approvisionnements
- Agrément Sanitaire
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire ou PMS
- Le paquet hygiène
- Les contrôles
- HACCP et Traçabilité
- Synthèse 2 : test / correction

	Catalogue de formations	Version 01	
		Mise à jour le : 15/06/21	
		Page 2 sur 2	

C. Partie 3

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- L'hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Déchets
- Aménagement des locaux
- Lutte contre les nuisibles
- Synthèse 3 : test / correction

D. Partie 4

- Réception et transport des denrées
- Congélation
- Salage, Fumage, Marinage
- Cuisson et Friture
- Conditionnement et cuisson sous-vide
- Synthèse 4 : test / correction

Prérequis : Savoir lire et comprendre le français

Responsable pédagogique : Amandine Crochet

Moyens pédagogiques / Accessibilité : Accès à un ordinateur ou tablette, avec connexion internet, logiciel pour lire les vidéos, haut-parleurs ou écouteurs pour entendre les commentaires. La formation se déroule entièrement à distance, au rythme du stagiaire.

Prix : 389€ TTC

Date la formation : Accessible 24h/24, 7 jours/7, pendant un mois à compter de la date d'inscription

Lieu de la formation : Sur internet

Sanction de la formation : Attestation de formation précisant les acquis du stagiaire

Modalités de suivi des stagiaires : Test de validation des compétences acquises tout au long de la formation