



PGR02

HYGIENE ALIMENTAIRE LA METHODE HACCP_PMS

Public

Métiers de bouche,
Professionnels de la restauration,
Personnes travaillant dans le
secteur alimentaire

Durée – Taille du Groupe

2 jours (7 heures / jour)

Groupe de 8 à 10 apprenants

Pré-requis

Aucun

Evaluation

Evaluation à chaud et test de
validation des compétences

Moyens Pédagogiques

Apports théoriques et
pratiques, Exercices pratiques,
Support de formation

Tarif

INTRA : 1290,00 € HT /jour hors
frais de déplacement, hors frais
duplication de support

Objectif global

- Permettre d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer son système HACCP dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Consolider la sécurité alimentaire, sensibiliser et former les stagiaires aux enjeux liés au respect de la réglementation en vigueur.

Objectifs spécifiques

- Connaissance de la législation en vigueur et évolution des dispositions réglementaires :
 - Réglementation européenne et française
 - Le PMS
 - Les obligations réglementaires
- Quelques notions de microbiologie.
- Rappels élémentaires sur l'hygiène :
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Les Bonnes Pratiques de Fabrication
 - Le Plan de Nettoyage et de Désinfection
- Mise en place du système HACCP
 - Les 7 principes HACCP de la réglementation
 - La mise en place du système HACCP en 12 étapes

Un certificat de réalisation sera remis à l'issue de la prestation de formation.

Cette action de formation est conduite par un formateur/auditeur expert en hygiène et sécurité alimentaire.

« **Comprendre et savoir entretenir votre système HACCP dans tout établissement de restauration** »

Délai d'accès : « Notre organisme de formation s'engage à répondre sous 48h à toute demande d'information relative aux actions de formation. Une fois le contact établi, nous envisagerons conjointement la date la plus appropriée en fonction de vos besoins et de vos enjeux. Sauf cas particulier, la mise en place de la formation pourra se faire dans les deux mois suivant votre demande. »

Modalités d'accès handicap : Formations réalisées dans les locaux de l'entreprise qui aura pris les dispositions. CAP Avenir prendra les dispositions nécessaires en amont de la formation et en concertation avec l'entreprise et le stagiaire.

« Les actions de formation sont exonérées de TVA selon l'application de l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts » (Version du document : V01/2024)



CAP Avenir

CONSEIL - AUDIT - PRÉVENTION

SAS Conseil Audit Prévention Avenir • 42 rue Saint Marcel • 57000 Metz
☎ 06 79 84 77 62 • ✉ contact@cap-avenir.fr

SIREN : 841456 221 • CODE NAF 8559A • Numéro de déclaration d'activité : 44570389757