



CAP Avenir
ORGANISME DE FORMATION

PUBLIC

Métiers de bouche, professionnels de la restauration, personnes travaillant dans le secteur alimentaire

DURÉE - TAILLE DU GROUPE

2 jours - 7 heures par jour.
Groupe de 8 à 10 apprenants.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis formel n'est exigé.

ÉVALUATION/VALIDATION

À chaud et par QCM.

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.

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. (V-03/2025)

HYGIENE ALIMENTAIRE LA MÉTHODE HACCP_PMS

(REF. PGR02)

Objectifs

- 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 PM
 - 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

DOCUMENTS DELIVRES SUITE A L'ÉVALUATION DES ACQUIS

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

La formalisation des objectifs pour la mise en place des actions sur le terrain sera proposée à l'issue de la prestation de formation.

NB : La présence d'un membre de l'encadrement est requise si l'action de formation est déployée auprès d'utilisateurs d'ESAT.

« Effectuer de manière autonome l'entretien des bâtiments en respectant les règles d'hygiène et de sécurité »