

Centre de Formation Pizzaiolo du Beaujolais
CLAESSEN JONATHAN
PLACE DE L'ÉGLISE – 69820 FLEURIE
06.51.59.67.24
531 627 081 Villefranche-Tarare
"enregistré sous le numéro 84 69 14294 69.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément
de l'Etat"



Intitulé de la formation :
Formation HACCP Hygiène
(Fiche version 2 du 08/11/2021)
(Formation à l'Hygiène Alimentaire des Établissements de
Restauration Commerciale)
2 Jours / 14h
Tarif : 360€ en groupe ou 490€ en individuel

Objectif pédagogique :

Vous serez mis en capacité d'organiser et gérer votre activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation en mettant en œuvre les principes applicables en hygiène alimentaire. Corrections ou adaptations des techniques de travail en conséquence (propreté par exemple), limitant ainsi les risques quotidiens d'une hygiène insuffisante pour la santé des consommateurs, et permettant d'assurer des autocontrôles efficaces et d'éviter des sanctions et des non-conformités.

Méthode pédagogique :

Vous serez accueilli par Jonathan Claessen autour d'un café, puis vous serez invités à entrer dans la salle de cours de notre organisme de formation.

Vous serez entraînés sur des cas pratiques et concrets, avec l'aide de supports audiovisuels, avant de renseigner un questionnaire reprenant les problématiques traitées.

Nous accueillons 12 personnes maximum.

Mettant en avant les bonnes pratiques d'hygiène, les denrées alimentaires que vous cuisinerez, respecterons le plan de maîtrise sanitaire. Vous garantissant ainsi de la sécurité des aliments que vous servez dans votre établissement de restauration, vous pourriez prétendre jusqu'à une demande d'agrément sanitaire.

Un tour de table est réalisé à chaque changement de séquence afin de vérifier le confort de chaque participant sur le suivi de sa formation.

Public visé :

Les personnels et responsables d'établissement de restauration sont invités à faire l'acquisition des connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène alimentaire applicables à leur secteur d'activité. D'une manière générale, toute personne d'un établissement de restauration, manipulant, transformant des denrées d'origine animale. Personne désireuse de faire évoluer l'établissement dans des conditions et règles d'hygiène alimentaire conformes et optimales aux attentes du secteur alimentaire et plus particulièrement de la direction départementale de protection des populations.

Accessibilité :

Nous faisons tout notre possible pour que nos formations soient adaptées à tous... Si toutefois, vous êtes en situation de handicap ou si votre état de santé nécessite une adaptation, merci de nous contacter par le moyen à votre convenance afin que l'on établisse ensemble les modalités de votre accueil.

Moyens et supports pédagogique :

Une salle de cours comportant tv, vidéoprojecteur, tables, chaises, livre de cours (offert à chaque stagiaire).

Une cuisine de restaurant pizzeria complète et adaptée au cours.

Toilettes et accès internet

Modalité d'évaluation

Chaque stagiaire sera évalué minimum 1 fois par jour sur la partie pédagogique et 2 fois sur la partie pratique.

Le stagiaire devra valider les 12 compétences nécessaires à l'objectif.

Prérequis

Il n'y a aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation hygiène alimentaire. Mais un intérêt à la chaîne alimentaire, aux infections alimentaires et à la salubrité de la chaîne alimentaire.

Durée et déroulement de la formation

**Le stage se déroulera sur 2 jours consécutifs pour une durée de 14h.
Le stage se déroulera dans les locaux situé « Place de l'église – 69820 Fleurie »**

Sanction de fin de stage

**A l'issu de la formation, vous recevrez un mail contenant les documents suivants :
L'attestation réglementaire d'hygiène alimentaire qui est nécessaire pour votre activité,
conformément à l'arrêté du 5 octobre 2011.**

**Un ensemble de fiches outils pédagogiques complet comprenant les fiches PMS,
allergènes, nettoyages-désinfections, selon la méthode haccp.**

De multiples fiches relevés de température et de gestion de votre traçabilité.

Contenu de la formation

Le stage comprend 10 modules :

- 1. Aliments à risque pour le consommateur.**
- 2. Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (paquet hygiène).**
- 3. Elaboration d'un diagramme de fabrication.**
- 4. Identification des dangers (analyse des risques) Biologique entre autres.**
- 5. Détermination des points critiques et des mesures préventives.**
- 6. Mise en place d'un système de surveillance des points critiques.**
- 7. Etablissement d'actions correctives et d'un plan de nettoyage et de désinfection.**
- 8. Etablissement de la documentation.**
- 9. Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain.**
- 10. Mise en situation et évaluation des connaissances acquises.**

Contact :

Centre de Formation Pizzaiolo du Beaujolais (CFPB)

Clæssen Jonathan

Tél : 06.51.59.67.24

Mail : contact@formation-pizza.fr

Place de l'église – 69820 Fleurie