

METHODE HACCP ET GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES EN RESTAURATION

ORGANISME DE FORMATION

CATALYSE

Chemin St Frai
65600 SEMEAC
www.catalyse.fr

Francis MONSERRAT

Tél. : 05.62.45.34.93
Fax : 05.62.45.94.46
francismonserrat@catalyse.fr

FORMATION

OBJECTIF

GFE : 17

FORMACODE : 21570

- Devenir une actrice, un acteur de la sécurité alimentaire dans son activité
- Maîtriser le produit « aliment »
- Appliquer les notions d'hygiène et de prévention alimentaire en matière de restauration
- Posséder les connaissances de base sur les locaux et les équipements professionnels.
- Énumérer les différentes réglementations en vigueur
- Comprendre la démarche HACCP, les procédures et les autocontrôles
- Créer, respecter et interpréter un système de traçabilité.
- Adopter la méthode HACCP et le Guide de bonnes pratiques de son secteur professionnel
- Comprendre et être actrice/acteur du Plan de Maîtrise Sanitaire de son établissement

PROGRAMME SYNTHETIQUE

- Bases de la démarche : Hygiène, Aliment, Qualité alimentaire
- Les TIAC : réglementation, conséquences, responsabilités
- Les dangers alimentaires et leur maîtrise
- Microbiologie pratique alimentaire
- Règlementation nationale et européenne
- Démarche Qualité et Méthode HACCP
- Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques
- GBPH Restaurateurs
- Plan de Maîtrise Sanitaire
- Stage en entreprise

Type de validation : Attestation de suivi et sous condition Certificat de formation

Métiers préparés : Métiers de l'hôtellerie/restauration, alimentation ou équivalent.

ORGANISATION

DUREES

Durée en centre : 203 h

Durée en entreprise : 30 h

Durée Totale : 233 h

Durée hebdomadaire : 30 h

Période de formation : Du 02 mai au 28 juin 2018

Sites concernés : Tous sites Pyramide. (Se référer à la liste des sites).

Regroupement : le 14 juin 2018 (date à confirmer)

Lieu de regroupement : Toulouse

CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : CAP/BEP minimum ou expérience professionnelle ou porteurs d'un projet dans les métiers de l'hôtellerie/restauration ou de l'alimentaire.

Procédure d'admission : Sur dossier de candidature et entretien individualisé, savoir se servir d'un ordinateur et d'Internet (*connaître les notions de base*), avoir des notions dans la restauration et/ou dans les métiers de l'alimentation. Se rendre sur site Pyramide le plus proche. (*Se référer à la liste des sites*).

PUBLIC

Type de public : Demandeur d'emploi

Nombre de places Région : 20 places rémunérées