



## Formation HACCP en E-Learning (7H)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier et maîtriser les risques et les dangers, savoir identifier et gérer la procédure à suivre pour les TIAC.  
Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène et savoir maîtriser la démarche HACCP.

#### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne manipulant/transportant des denrées alimentaires et autonome sur son poste a l'obligation d'une formation HACCP.

Demandeurs d'emploi, salariés, indépendants/entrepreneurs, personne en reconversion et plus généralement tout public intéressé par l'hygiène alimentaire.

#### PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

#### DURÉE ET ORGANISATION

- 7H en E-learning
- Dates à déterminer avec l'organisme
- Accès pendant 15 jours 24h/24h

#### LIEU DE LA FORMATION

- A distance (E-Learning)

#### TARIF

300,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

#### CONTACTS CERTISURE

Tel 04.65.84.44.34

E-Mail [contact@certisure.com](mailto:contact@certisure.com)

#### PROGRAMME HACCP E-LEARNING

- 1. Les risques et dangers du métier**
  - A. Le monde microbiologique
  - B. Les parasites alimentaires
  - C. Les Toxi-infections alimentaires
  - D. Les dangers chimiques, physiques et biologiques
- 2. L'approvisionnement des denrées alimentaires**
  - A. Les conditions de préparations
  - B. La chaîne du froid et du chaud
  - C. Le respect des températures
  - D. Cuisson et friture
  - E. Procédure de congélation/décongélation
- 3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire**
  - A. L'hygiène des mains
  - B. Le nettoyage/désinfection
  - C. Les déchets
- 4. Organisation et gestion**
  - A. Les durées de vie des aliments
  - B. Le transport des denrées alimentaires
  - C. L'assemblage, le service et le débarrasage
- 5. La démarche HACCP**
  - A. Les autocontrôles
  - B. Le GBPH spécifique
  - C. Les fiches complémentaires selon l'activité du stagiaire (crèche, cantine, traiteur...)

#### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation est dispensée sur notre plateforme E-Learning selon des critères de qualité stricts détaillés dans l'annexe « Protocole individuel de formation ». Les stagiaires sont sollicités en fin de formation afin d'évaluer la qualité de celle-ci et des formateurs. Cette formation permet d'être en conformité avec le règlement européen n°852/2004.

#### PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration +12 ans d'expérience en restauration + exploitante d'un Food Truck pendant 3 années.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation et délivrance de l'attestation Certisure.