



Formation HACCP

7 heures

E-Learning

300,00 € net

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 (100% à distance)
- Entrée en formation à tout moment
- Accès pendant 15 jours 24h/24 et 7j/7

LIEU DE LA FORMATION

- A distance (E-Learning)

TARIF

300,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34

E-Mail : contact@certisure.com

Préinscription en ligne : [Cliquez ici](#)

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 débarrassage

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 suivie d'un quiz final. Délivrance de l'attestation Certisure