CERTISURE FORMATION

PROGRAMME DE FORMATION 2026

HACCP

Hygiène alimentaire et maîtrise des risques

8 heures | 100 % e-learning | 300,00 € net

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES OPÉRATIONNELS ET ÉVALUABLES

À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

1. Identifier les dangers microbiologiques, parasitaires, chimiques et physiques liés aux denrées alimentaires.
2. Appliquer les règles de maîtrise des températures, de stockage, de transport et de préparation des aliments.
3. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures essentielles d'un plan de maîtrise sanitaire.
4. Identifier les autocontrôles et les actions appropriées en cas de risque ou de toxi-infection alimentaire.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels manipulant ou transportant des denrées ; salariés, demandeurs d'emploi, indépendants, personnes en reconversion et tout public intéressé par l'hygiène alimentaire.

PRÉREQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE ET ORGANISATION

8 h en e-learning, à distance.
Entrée en formation à tout moment.
Accès pendant 15 jours, 24 h/24, 7 j/7.

LIEU

Formation à distance.

TARIF

300,00 € net.
Financements possibles selon situation.

ACCOMPAGNEMENT

Équipe pédagogique disponible pour les questions et difficultés rencontrées.

FORMATRICE

BTS Hôtellerie-restauration, plus de 12 ans d'expérience en restauration et 3 ans d'exploitation d'un food truck.

CONTACT

04 65 84 44 34
contact@certisure.com

PROGRAMME DÉTAILLÉ

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 chaine 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 (crêche, cantine, traiteur…)

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Parcours sur plateforme e-learning avec supports, vidéos et quiz ; progression à son rythme et accompagnement pédagogique. Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz intermédiaires obligatoires et quiz final. En cas de résultat inférieur à 10/20 à un quiz intermédiaire : rendez-vous pédagogique, puis seconde tentative. Attestation CERTISURE remise en fin de parcours.

ACCESSIBILITÉ

Besoins particuliers étudiés avant l'entrée en formation afin de rechercher les adaptations possibles.