CERTISURE FORMATION

Formation HACCP en ligne

Bonnes pratiques d’hygiène alimentaire et démarche HACCP

Durée et modalité	**8 heures entièrement en e-learning.** Accès pendant 15 jours, 24 h/24 et 7 j/7.
Tarif	**300 € net de taxe.** TVA non applicable selon l’article 261-4-4° a du CGI.
Public	Professionnels souhaitant acquérir ou actualiser leurs connaissances en hygiène et HACCP selon leur poste, leur activité et leurs responsabilités.
Prérequis	Lire et parler français. Disposer d’un ordinateur, d’une connexion Internet et des compétences de navigation nécessaires.

Objectifs pédagogiques

Identifier les dangers liés aux aliments ; connaître les procédures face aux toxi-infections alimentaires collectives ; comprendre les bonnes pratiques d’hygiène, le plan de maîtrise sanitaire et les principes de la démarche HACCP.

Programme

• Risques et dangers : microbiologie, parasites, toxi-infections, dangers chimiques, physiques et biologiques.

• Approvisionnement et préparation : chaîne du froid et du chaud, températures, cuisson, friture, congélation et décongélation.

• Plan de maîtrise sanitaire : hygiène des mains, nettoyage et désinfection, gestion des déchets.

• Organisation : durées de vie des aliments, transport, assemblage, service et débarrassage.

• Démarche HACCP : autocontrôles, guide de bonnes pratiques du secteur et fiches adaptées à l’activité.

Méthodes et évaluation

Vidéos et quiz interactifs sur la plateforme e-learning, supports et pack pédagogique. L’équipe répond aux questions par les canaux d’accompagnement prévus. Les acquis sont évalués au fil du parcours et par un quiz final. Une attestation Certisure est remise à l’issue du parcours et de l’évaluation.

Choisir la bonne formation : ce module de 8 h ne remplace pas la formation spécifique obligatoire de 14 h en restauration commerciale lorsqu’elle est requise. Le parcours Certisure de 14 h comprend 10 h en ligne et 4 h de pratique à Pézenas.

Formatrice titulaire d’un BTS Hôtellerie-restauration, avec plus de 12 ans d’expérience en restauration. Pour les dates d’accès, le financement ou un besoin d’aménagement, contactez l’équipe avant l’inscription.

Organisme certifié Qualiopi. Déclaration d’activité n° 76341032634 ; ce numéro ne vaut pas agrément de l’État.