

HACCP niveau 2

Formation accessible En Centre de formation

Métiers et emplois visés :

Formation indispensable dans les métiers de l'hôtellerie restauration, tous niveaux. **Personnel polyvalent en restauration**

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Le niveau 1 de l' HACCP est requis pour obtenir une attestation de compétences permettant d'intégrer certains métiers de l'hôtellerie restauration

Contenu de la formation :

- Créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :
- Appliquer la réglementation en vigueur
- Mettre en œuvre la méthode HACCP
- Réaliser les diagrammes de ses fabrications
- Identifier et évaluer les risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Déterminer les BPH (bonnes pratiques d'hygiène), CCP (contrôles des points critiques) et PRPO (programmes prérequis opérationnels) liés à ses productions
- Concevoir le plan de nettoyage et de désinfection de son établissement
- Appliquer les procédures de traçabilité
- Contrôler et maîtriser les dangers, appliquer les mesures corrective
- Informer le consommateur selon la réglementation en vigueur
- Mettre en œuvre les sécurités sanitaires spécifiques à une pandémie (virus covid 19)

Méthodes et outils pédagogiques :

- Formation en groupe
- Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situations professionnelles
- Visite (si possible) d'une cuisine et échanges avec le chef sur sa mise en application du plan de maîtrise sanitaire
- Remise de supports adaptables en entreprise

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

7 heures

Pré-requis :

Avoir effectué la formation HACCP- hygiène en restauration

Modalités d'admission :

Prendre contact avec l'agence

Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

sans niveau spécifique

GRETA DE LA MANCHE

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Validations :

- obtenir une attestation de compétences pour optimiser son employabilité dans les métiers de l'hôtellerie restauration

Financement :

CPF
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences

Tarif de référence :

25 euros/heure

Lieu(x) de formation :

Saint-Lô

Accès Handicapés :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Notre référent handicap se tient à la disposition des personnes à mobilité réduite pour présenter la formation.

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Dominique GUILLOUX
Téléphone : 02 33 05 62 39
Courriel : greta-st-lo@ac-caen.fr