



## PROGRAMME DE FORMATION



INTRA /// INTER /// SUR MESURE /// [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)

DES HOMMES ET DES FEMMES POUR ENTREPRENDRE



### PRINCIPES D'HYGIENE ALIMENTAIRE - 2 JOURS

**Prérequis :** aucun

**Objectifs :** répondre à l'obligation réglementaire du 1<sup>er</sup> octobre 2012 : tout établissement de restauration commerciale doit avoir en son sein au moins 1 personne formée à l'hygiène alimentaire.

**Aptitude :** connaître les règles d'hygiène alimentaire et maîtriser les risques biologiques dans la restauration - Mettre en place la méthode HACCP et en assurer le suivi dans son établissement

**Compétences :** respecter les obligations et enjeux de la sécurité des denrées alimentaires, connaître les dangers et risques alimentaires, lutter contre les microorganismes, connaître et appliquer les 5M et les méthodes HACCP, effectuer les contrôles et enregistrements

**Durée :** 2 jours, soit 14 heures

**Délai d'accès :** 72 heures

**Tarifs :** sur devis (conditions générales de vente accessibles sur notre site internet : [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr))

**Méthodes mobilisées :** apports théoriques, ludopédagogie, études de cas

**Modalités d'évaluation :** QCM et entretien oral au cours et à la fin de l'action de formation

**Accessibilité :** locaux accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite



### PROGRAMME INDICATIF

#### Première demi-journée :

##### Thème 1 : la sécurité des denrées alimentaire : obligations et enjeux

- ◆ Réglementation mondiale (codex alimentarius), européenne (paquet hygiène) et française (textes complémentaires),
- ◆ Guides de bonnes pratiques,
- ◆ Réglementation, étiquetage et publication des résultats de contrôle.

#### Deuxième demi-journée :

##### Thème 1 : dangers et risques

- ◆ Hygiène : les dangers et les risques (allergènes, produits chimiques, corps étrangers, microbes),
- ◆ Approfondissement sur les microbes (modes de vie, résistance, destruction),
- ◆ Intoxication alimentaire



#### VOTRE CONTACT

Centre de Formation Continue de La Chambre de Commerce et d'Industrie des Landes

Siret : 184 000 024 000 10 – N° de déclaration d'activité 72 40 P 0038 40 – n° Datadock 0002338

Contact : [formation@landes.cci.fr](mailto:formation@landes.cci.fr) – Programmes et inscription sur [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)



## PROGRAMME DE FORMATION



**CCI LANDES**



DES HOMMES ET DES FEMMES POUR ENTREPRENDRE

INTRA /// INTER /// SUR MESURE /// [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)

### Troisième demi-journée :

#### Thème 1 : lutte contre les microorganismes

- ▶ lutte contre la contamination, le développement et la survie

#### Thème 2 : les prérequis (ou 5 M)

- ▶ premières, main d'œuvre, méthode

### Quatrième demi-journée :

#### Thème 1 : méthode HACCP

- ▶ Rappels et historique,
- ▶ Les 7 principes,
- ▶ Description de ces principes selon les cas de figure,
- ▶ Les éventuels CCP (et PRP O) et leurs moyens de maîtrise

#### Thème 2 : les contrôles et enregistrements



### VOTRE CONTACT

Centre de Formation Continue de La Chambre de Commerce et d'Industrie des Landes

Siret : 184 000 024 000 10 – N° de déclaration d'activité 72 40 P 0038 40 – n° Datadock 0002338

Contact : [formation@landes.cci.fr](mailto:formation@landes.cci.fr) – Programmes et inscription sur [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)