

Hygiène alimentaire- Méthode HACCP

Version 2020 POST COVID 19

Objectifs : Acquisition des connaissances et sensibilisation à l'hygiène alimentaire méthode HACCP	Public visé : Métiers de bouche, professionnels de la restauration, cafetiers. Personnes travaillant dans le secteur alimentaire.
Pré-requis : Pas de prérequis spécifiques. Avoir un équipement informatique avec webcam et micro de moins de 5 ans.	Profil animateur : Consultant sénior hygiène alimentaire qui intervient pour le compte de la CCI des Pyrénées Orientales.
Méthodes pédagogiques de la formation à distance Classe virtuelle synchrone avec apports théoriques, cas pratiques, échanges synchrones et asynchrones.	Evaluations : QCM DE VALIDATION
Organisation : inter-entreprises à distance. Nous consulter pour les intra entreprises	
Lieux : Formation à distance Durée : 14h soit quatre sessions de 3H30 chacune Coût : 320€ net par participant Effectif minimum : 4 participants	

Programme

<p>1-Présentation de la Méthode H.A.C.C.P. 2- Analyse et Maîtrise des dangers liés aux différentes étapes du processus de fabrication et distribution des repas. 3- La Traçabilité. 4- Services extérieurs de Contrôle. 5-L'équipe H.A. C.C.P ; la Démarche H.A.C.C.P. ; le personnel 6- Analyse et Maîtrise des dangers liés à la logistique des matières premières 7- Analyse des dangers liés au stockage des denrées alimentaires. 8-Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements préliminaires</p>	<p>9-Analyse et maîtrise des dangers liés à la production des préparations chaudes. 10- Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements post cuissons des aliments 11- Analyse et maîtrise des dangers liés à l'élaboration des préparations froides 12- Analyse et maîtrise des dangers liés à la distribution des repas 13- Analyse et maîtrise des dangers liés au nettoyage et à la désinfection 14- Analyse des dangers liés à la présence des animaux nuisibles 15- Hygiène et COVID19</p>
---	---

<p>Sud Formation Cci Pyrénées Orientales Avenue Paul Pascot BP 90443 66004 Perpignan</p>	<p>Contact : Sandrine SEGADE Assistante administrative s.segade@sudformation.cci.fr</p>
<p>Siret 186 600 029 00091 N° Déclaration d'activité 91 66 P0066 NAF 9411Z</p>	