

Vendôme

Programme Formation HACCP

30 heures de formation
+
Accès à la plateforme d'apprentissage
100% en ligne & en illimité

Objectifs de la formation

Avec cette formation à distance et interactive, comprenant vidéos, quiz et exercices, vous aborderez l'ensemble des points élémentaires et légaux de la certification en Matière Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des Établissements de Restauration Commerciale.



Mise à jour le 01/01/2025

Organisme de formation enregistré sous le numéro 117 561 611 75
auprès du préfet de région Ile-de-France.
Siret : 892 167 107 000 10 - RCS PARIS

Modalités de formation

Modalité de formation

Explication complète de la formation avec présentation de l'intégralité du contenu, ainsi qu'une présentation de la plateforme. Test de positionnement afin de déterminer un niveau de base, composé de 20 questions, d'une durée de 30 min environ, et ce, dès la première connexion. 6 parties distinctes composées de plusieurs sous parties afin d'explorer tous les abords de la formation. Test final composé de 20 questions, d'une durée de 20 min.

Modalité pédagogiques

- Connexion sur un espace privé dédié à chaque stagiaire.
- Supports vidéo.
- Cours théoriques.
- Exercices pratiques avec correction.



Les prérequis

- Navigateur web : Edge, Chrome, Firefox, Safari, Edge, Android, iOS
- Système d'exploitation : Mac, Windows, Android, iOS



Partie 1 : Alimentation et risques pour le consommateur

1 Aliments et risques pour le consommateur :

- Introduction des notions de danger et de risque

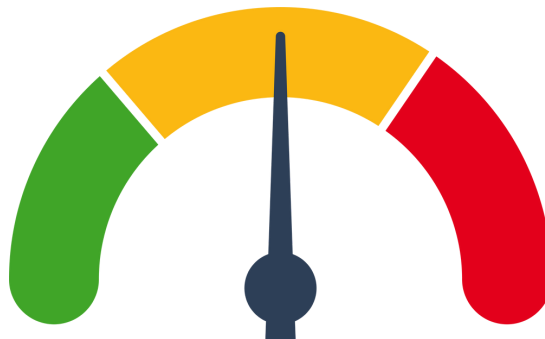
1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien
- classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de survie, de multiplication et de destruction des microorganismes
- Les conditions de multiplication ,survies destruction des micro-organismes
- Exercice multiplication bactéries
- La répartition des micro-organismes dans les aliments

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments.



1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- Hygiène personnel
- Hygiène lieu de préparation
- Hygiène ustensiles / matériel / machines
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La contamination croisée
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- Séparation des activités de préparation à risque et des activités et produits sans risques
- Les conditions de transport
- entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

1.2. Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques
- Dangers physiques
- Dangers biologiques (allergènes)



Partie 2 : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (60 min):

- Déclaration d'activité
- Cerfa activite
- Demande agrément
- Comment obtenir son agrément
- Cerfa exonération demande agrément
- quiz
- Exercice : dérogation agrément

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. nom dossier = arrêté 8 octobre 2013 (20 min)

- Présentation de l'arrêté
- Consultation arrêté

2.4. Les contrôles officiels (40 min) :

- Contrôles officiels
- Cas concret contrôle hygiène alimentaire
- Site alim confiance



Partie 3 : Le plan de maîtrise sanitaire : dossier : Plan de maîtrise sanitaire et bonnes pratiques hygiènes

Attention : Ce dossier contient plusieurs sous dossiers compris avec les sous parties.

3.1 Le plan de maitrise sanitaire

- Le plan de maitrise sanitaire
- Le plan de maitrise sanitaire en détail

3.2. Les BPH :

- BHP :L'hygiène du personnel et des manipulations
- Tenue adaptée
- Lavage des mains
- Formation
- Visite médicale
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La potabilité de l'eau
- L'organisation de la maintenance des équipements, des locaux et du matériel
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les auto-contrôles
- Cas particulier restauration collective

3.3. La méthode HACCP.

- Historique et principe
- Les différentes étapes

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

- Guide spécifiques (documents à télécharger)

Partie 4 : Module spécifique Covid

Attention : Ce dossier contient plusieurs sous dossiers compris avec les sous parties.

3.1 Le plan de maitrise sanitaire

- Le plan de maitrise sanitaire
- Le plan de maitrise sanitaire en détail

3.2. Les BPH :

- BHP :L'hygiène du personnel et des manipulations
- Tenue adaptée
- Lavage des mains
- Formation
- Visite médicale
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La potabilité de l'eau
- L'organisation de la maintenance des équipements, des locaux et du matériel
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les auto-contrôles
- Cas particulier restauration collective

3.3. La méthode HACCP.

- Historique et principe
- Les différentes étapes

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

- Guide spécifiques (documents à télécharger)

Modalités de Formation

FORMATION

Annexes 1/5

PUBLIC

TOUT PUBLIC

PRÉREQUIS/APTITUDES

Aucun - Test de positionnement pour déterminer le niveau de l'apprenant

PRÉREQUIS TECHNIQUES

Disposer d'un ordinateur ou d'un smartphone ou d'une tablette avec une connexion internet, un microphone et une caméra en état de marche.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Formation e-learning en FOAD et/ou avec partie de formations individuelles à distance sous la forme de classes virtuelles en solo ou en groupe (cf Convention).

DURÉE

Modulable en fonction du parcours de formation choisi.

DATES OU PÉRIODE

VOIR CONVENTION DE FORMATION

HORAIRES

- La partie e-learning est accessible 7/7 et 24h/24h.
- Le monitoring et l'assistance technique sont disponibles 7/7 j de 9H à 17H.
- L'assistance pédagogique est disponible du lundi au vendredi de 9H à 16H30
- Échange avec le formateur par téléphone et visioconférence et avec la conseillère pédagogique par téléphone et/ou par mail, disponible sur demande.

Xendôme

CONTENU

Cette action de formation est une action concourant au développement des compétences réalisées suivant un format à distance.

Le suivi de l'exécution de l'action de formation, pour la séquence réalisée à distance, sera effectuée au moyen de travaux que le stagiaire devra réaliser sur ordinateur sur la plateforme pédagogique e-learning sur des logiciels tiers.

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- QCM/Quizz
- Grille d'évaluation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Échange avec le formateur par visioconférence (classes virtuelles) et avec la conseillère pédagogique par téléphone et/ou par mail.

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

SUIVI DE L'EXÉCUTION :

Attestation d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Relevé de connexions, signé par un représentant de l'organisme de formation (Attestation de fin de formation)

Convention indiquant la date de l'action et les heures de début et de fin d'utilisation du programme.

APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Évaluation continue durant la session.
- Remise d'une attestation de fin de formation.
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation.

Annexes 4/5

LIEU

Formation Ouverte A Distance (FOAD) accessible 7j/7 et 24H/24 à partir d'une plateforme conçue spécialement pour le e-learning.

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez contacter notre référente handicap Mme Jessica SYLVESTRE au 01.73.19.11.57 ou par mail jessica.sylvestre@vendome-formation.fr.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Réaliser une analyse des risques.
- Identifier les points critiques de contrôle (CCP) pour garantir la sécurité des aliments.
- Définir les seuils critiques.
- Mettre en place un système de suivi pour assurer la maîtrise des CCP.
- Déterminer les actions correctives nécessaires lorsque le suivi montre qu'un CCP n'est pas maîtrisé.
- Utiliser des procédures de vérification pour confirmer l'efficacité de la mise en œuvre du système HACCP défini.
- Consolider et conserver l'ensemble des procédures développées pour la démarche HACCP ainsi que tous les enregistrements et observations effectués lors de son application

Vendôme

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Évaluation des besoins et du profil du participant.
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules.
- Cas pratiques.
- Questionnaire et exercices.
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences.
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules.
- Accès individualisé grâce à 1 login et 1 mot de passe par apprenant permettant le contrôle et l'évaluation par les tuteurs formateurs à partir d'une plateforme conçue spécialement pour le e-learning.

RÉFÉRENT PÉDAGOGIQUE ET FORMATEUR

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par la responsable pédagogique, Jessica Sylvestre, désignée par l'organisme de formation.

Xendôme