

7 HEURES

De 9h00 à 12h00
et de 13h00 à 17h00

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne travaillant directement ou indirectement dans un service de restauration (toute restauration, du Restaurant Satellite à la Cuisine Centrale en passant par le personnel encadrant le service).

PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

DATES DE LA FORMATION

Consulter les dates sur notre site :
www.ndpo.fr

ADMISSIBILITÉ

Étude du formulaire d'inscription

ADMISSION

Entretien préalable à l'entrée en formation et signature de la convention de formation.

TYPE DE SESSION

Inter et/ou Intra

NOMBRE DE PARTICIPANTS

4 à 10 participants.

LIEUX

Administration CFC La Providence :
Rue des Glycines, 59310 ORCHIES
Exécution de l'action de formation :
38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

COÛT

200 € Net par stagiaire.



INTERLOCUTEURS

Ludovic DOMONT
Référent Pédagogique du CFC
03 20 41 10 40

Jessica DEVOS
Secrétaire de Direction en charge du CFC
03 20 71 71 09



FORMATION HACCP

Module 1 : Acquisition de base

Bonnes pratiques hygiène et pré-requis

OBJECTIFS

- Connaître les bases en hygiène
- Identifier les points essentiels de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire et applicable en restauration collective
- Connaître les principes de la méthode et acquérir les outils nécessaires pour s'assurer de sa mise en oeuvre et de son suivi

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthodes Pédagogiques : Active et participative, alternance d'apports théoriques et de cas pratiques

Supports et matériels utilisés : Outils numériques, ressources documentaires, matériel d'apprentissage et de mise en situation

Documents remis : Livret récapitulatif

MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par un intervenant spécialisé en biotechnologies.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis.

VALIDATION

Attestation de formation

DÉLAI D'ACCÈS

10 jours ouvrés

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter Mme Rachel LIPS, personne ressource handicap, 03 20 41 56 84 – accueilcfa@ndpo.fr

PROGRAMME

- Notions de danger : Définition des microbes, conséquences technologiques, conséquences sanitaires
- Présentation des principaux textes composant le paquet hygiène ainsi que les arrêtés complémentaires
- Identification des points fondamentaux et des textes ayant une incidence directe sur les pratiques en restauration collective
- Connaissance des responsabilités de chacun dans sa filière alimentaire
- Présentation succincte des principes de la démarche HACCP

CONTENU

- Le monde Microbien
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Les BPH liées :
 - au personnel
 - à l'aliment
 - aux locaux
 - aux matériels
 - aux méthodes de travail (respect de la chaîne du froid et/ou du chaud).

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : cfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies



NE %

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE %

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC