

## VARA PRODUCTION

45 avenue de la Rijole  
09100 PAMIERS  
Email: [direction@varaproduction.fr](mailto:direction@varaproduction.fr)  
Tel: 0561673721



### Formation à l'hygiène alimentaire (H.A.C.C.P)

Formez-vous pour maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité, requise à la préparation alimentaire. Apprenez à établir un suivi sanitaire de vos actions.

**Durée :** 7.00 heures (1.00 jours)

**Effectifs :** false minimum false maximum

**Lieux :** A distance

#### Profils des stagiaires

- Tous personnel dans le domaine alimentaire.

#### Prérequis

- Aucun

#### Accessibilité

Cette formation est accessible à tous. Si vous avez besoin d'une aide ou d'un aménagement spécifique. Nous nous engageons à trouver les solutions les mieux adaptées à votre handicap.

#### Objectifs pédagogiques

- - Identifier les obligations réglementaires en matière sanitaire dans une cuisine.
- – Maîtriser le guide des bonnes pratiques et la méthode HACCP.
- – Respecter l'obligation de rédiger et mettre en place un PMS (Plan de maîtrise sanitaire).
- – Protéger son entreprise en prévenant les sanctions en cas de contrôle des services vétérinaires.

#### Contenu de la formation

- Les exigences du paquet hygiène appliquées à la restauration
  - Le PMS :
  - L'hygiène des aliments
  - La méthode des 5 M
- La Matière « les aliments » :
  - Le danger des aliments
  - La sécurité et la salubrité des aliments
- La main d'œuvre « le personnel » :
  - Le lavage des mains

## VARA PRODUCTION

45 avenue de la Rijole  
09100 PAMIERS  
Email: direction@varaproduction.fr  
Tel: 0561673721



- La contamination des mains
- La tenue vestimentaire
- L'état de santé et les blessures
- Les comportements interdits
- Les déplacements des personnes
- Les Méthodes :
  - Les méthodes de travail et l'hygiène
  - La marche en avant dans l'espace
- La Réception des matières premières :
- Le rangement
  - La température des aliments
- La chaîne du froid :
  - Les méthodes de cuisson
  - Les méthodes de refroidissement
  - Les méthodes de réchauffage des produits
  - Les règles de la remise en température
  - La décontamination des légumes
  - L'ouverture d'une boîte de conserve
  - Le déconditionnement des produits
- Le nettoyage et la désinfection
- Le matériel :
  - Le nettoyage des équipements
  - Les locaux et l'hygiène
  - Le milieu
  - L'environnement et l'hygiène
  - La gestion des déchets
  - Le plan de lutte contre les nuisibles
- Mesure :
  - Les contrôles microbiologiques
  - Les grilles d'auto-contrôles

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

Formation mise en place par un formateur spécialisé en risques professionnels.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Module d'apprentissage en autonomie

#### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

VARA PRODUCTION | 45 avenue de la Rijole PAMIERS 09100 | Numéro SIRET: 80382380600036 | Numéro de déclaration d'activité: 73090050109 (auprès du préfet de région de: )

## **VARA PRODUCTION**

45 avenue de la Rijole

09100 PAMIERS

Email: [direction@varaproduction.fr](mailto:direction@varaproduction.fr)

Tel: 0561673721



- Évaluation : 1 heure de QCM pour évaluation finale
- Évaluation à chaud
- Évaluation à froid
- Questionnaire de satisfaction à remplir et rendre à l'issue de la formation
- Méthodes pédagogiques mobilisées : théorique, études de cas

### **Documents remis à l'issue de la formation**

Délivrance d'une attestation de suivi de formation

Durée de validité : 10 an(s)