

## Hygiène et sécurité alimentaire (GBPH et méthode HACCP)

**14 HEURES**

### PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite aucun pré-requis

### PUBLIC

Tous les professionnels qui sont amenés à manipuler des denrées alimentaires

### TARIF

Intra : 65€ HT/heure

Inter : 25€ HT/heure

### FINANCEMENT

Financement OPCO des entreprises

Financement France Travail

Financement FAF pour indépendant

### MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation sur mesure en intra-entreprise ou inter-entreprise, en présentiel ou distanciel

Session garantie à partir d'un apprenant jusqu'à 10 maximum

### ACCÈS HANDICAPÉS

Notre centre est accessible aux personnes en situation de handicap et propose un accompagnement adapté par un référent handicap



### L'OBJECTIF DE CETTE FORMATION EST DE VOUS PERMETTRE DE :

- Acquérir des connaissances sur les exigences du paquet d'hygiène
- Connaître les dangers et risques liés à la mauvaise manipulation des denrées alimentaires
- Apporter des actions correctives par l'application et le respect des principes HACCP pour fournir un produit alimentaire sain et de bonne qualité
- Apprendre à travailler dans le respect des règles d'hygiène

### METHODES PEDAGOGIQUES

Cours théorique basé sur des questions/réponses tout le long de la formation

La base théorique est renforcée par des études de cas

### MOYENS PEDAGOGIQUES

Salles de cours et informatiques équipées et connectées à Internet  
Vidéo projecteur interactif  
Matériel salle de formation  
Ressources documentaires

### SUIVI ET EVALUATIONS

Auto-évaluations régulières  
QCM  
Participation en classe  
Mises en situation  
Entretiens individuels  
Évaluations en début et fin de formation

# PROGRAMME

- 1 **Module 1 - Les réglementations**
- 2 **Module 2 - La base du paquet d'hygiène**
- 3 **Module 3 - Les dangers et les risques**
- 4 **Module 4 - Le monde microbien**
- 5 **Module 5 - Hygiène du personnel**
- 6 **Module 6 - Hygiène des denrées alimentaires :**
- 7 **Module 7 - Hygiène des locaux**

- 8 **Module 8 - Hygiène des modalités de travail**
- 9 **Module 9 - Hygiène du matériel**
- 10 **Module 10 - Analyse des risques et la méthode des 5M**
- 11 **Module 11 - La méthode HACCP**
- 12 **Module 12 - La traçabilité**
- 13 **Module 13 - L'amélioration continue de la qualité et maîtrise de la sécurité alimentaire**
- 14 **Module 14 - Constitution du PMS**



## INSCRIPTION

**Conditions d'inscription :** Étude du dossier de candidature et entretien individuel.

**Période d'inscription :** Tout au long de l'année en fonction des places disponibles.

**Délais d'accès :** Traitement du dossier dans un délai de 8 jours à compter de la demande.



## LES + DE LA FORMATION

Une formation **personnalisée**: formation sur mesure adaptée à votre secteur d'activité

Une formation **gratuite** : avec la possibilité de prise en charge par votre OPCO !

Une formation axée autour de **compétences clés** : grâce à un logiciel homologué, créez des factures modernes et conformes à la loi



## MOYENS D'ENCADREMENT

Niveau d'études du formateur :

- Doctorat Pharmacologie et Neurosciences
- DEA en Neurosciences et Pharmacologie
- Maîtrise de biologie et biochimie


 Téléphone : 04 93 55 20 59

 Mail : [contact@ecosup.fr](mailto:contact@ecosup.fr)

 [www.ecosup.fr](http://www.ecosup.fr)

 CEFOR g

 [cefor\\_g](https://www.instagram.com/cefor_g)

 [cefor\\_g](https://www.facebook.com/cefor_g)

**ecole  
supérieure**  
DES COMPÉTENCES & MÉTIERS