

Titre de la formation	Durée	Public concerné	Pré-requis	Objectifs
Bonnes pratiques d'hygiène	07h00 (1 jour)	Employés des entreprises du secteur alimentaire (restauration, industrie, grande distribution, artisanat...)	Aucun	Améliorer ses connaissances en microbiologie alimentaire Prendre conscience des différents dangers potentiels d'un aliment Connaître les principales bonnes pratiques d'hygiène en vigueur : personnel, locaux, matériel... Connaître les principales sources de contamination d'un aliment et les mesures préventives adaptées
Méthode HACCP	07h00 (1 jour)	Employés ou encadrement des entreprises du secteur alimentaire (restauration, industrie, grande distribution, artisanat...)	Avoir suivi une formation de base en hygiène et sécurité alimentaire	Situer la méthode HACCP dans la réglementation hygiène en vigueur Comprendre et savoir appliquer au quotidien les grands principes de la méthode HACCP Etre capable de construire son plan HACCP, son manuel HACCP Savoir intégrer son plan HACCP dans son PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) Savoir réaliser une révision de son plan HACCP
PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)	07h00 (1 jour)	Encadrement ou responsable qualité des entreprises du secteur alimentaire (restauration, industrie, grande distribution, artisanat...)	Avoir de bonnes connaissances en hygiène alimentaire	Situer le PMS dans la réglementation hygiène en vigueur Etre capable de construire un PMS adapté à son activité Comprendre la structure documentaire associée à son PMS : procédures, instructions de travail, documents d'enregistrement Savoir réaliser une révision de son PMS
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	14h00 (2 jours)	Employés ou encadrement des entreprises de la restauration commerciale (formation obligatoire depuis le 01/10/12)	Aucun	Identifier les grands principes de la réglementation hygiène en vigueur en restauration commerciale Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
Le plan de nettoyage et de désinfection	07h00 (1 jour)	Employés ou encadrement des entreprises du secteur alimentaire (restauration, industrie, grande distribution, artisanat...)	Aucun	Comprendre l'intérêt du nettoyage et de la désinfection en alimentaire Comprendre le mode de fonctionnement des produits utilisés Choisir les meilleurs produits adaptés à son activité Elaborer ses plans de nettoyage et de désinfection Elaborer ses documents d'enregistrement