



FORMATION E-LEARNING

HYGIENE DES ALIMENTS EN RESTAURATION – NORME V01-015 GUIDE A L'USAGE DES RESTAURATEURS ET DES PETITES COLLECTIVITES

METHODE HACCP



Nathalie VAN CELST
AMN CONSEIL ET FORMATION

HACCP
HYGIENE DES ALIMENTS EN RESTAURATION – NORME V01-015 GUIDE A L'USAGE DES
RESTAURATEURS ET DES PETITES COLLECTIVITES
(e-learning)

(Durée : de 4 à 7heures)

Public

Chef d'entreprise et salariés de la restauration commerciale traditionnelle, restauration rapide (snack, saladerie, bar à tapas...) et des petites collectivités, ayant déjà suivi la formation initiale en présentiel.

(La loi impose la formation HACCP en présentiel pour au moins une personne au sein de l'établissement).

Prérequis

Aucun

Informations liées à l'inscription

- Une fois inscrit, vous recevrez par mail un lien privé vers notre plateforme de formation en ligne pour accéder à votre espace personnel.
- Vous visionnez les vidéos, lisez les documents et répondez aux quiz de notre formation hygiène alimentaire en ligne selon vos disponibilités.
- Vous posez toutes vos questions à notre formateur dédié.
- Vous validez par étape l'avancée de votre formation HACCP à distance en répondant à des QCM et finalisez votre formation HACCP en répondant à un quizz final.
- Vous recevez votre attestation officielle hygiène alimentaire par mail.

Objectifs

- Comprendre et maîtriser le risque alimentaire en appliquant les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans le respect de la norme NF V01-015.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP.
- Appliquer les règles dans son environnement de travail.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

Contenu

Ce parcours est établi sur la base du guide à l'usage des restaurateurs et des petites collectivités de la norme NF V01-015 (Paquet hygiène, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité).

AMN Conseil et Formation

19 rue Copernic - 13200 ARLES

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr



Méthodes et outils

La formation alterne exposés théoriques, vidéos, quiz

Mode de validation

Évaluation selon les recommandations de la DRAAF par quiz

A l'issue de la formation, nous délivrons au participant une attestation de formation.

Modalités de la formation

Formation en e-learning

Durée d'un mois à partir de la 1^{ère} connexion pour effectuer le parcours

Intervenant

L'encadrement de la formation est réalisé par un formateur HACCP

AMN Conseil et Formation

19 rue Copernic - 13200 ARLES

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr

PROGRAMME DE FORMATION**Intro****Préambule****Notions de danger et de risque****Microbiologie des aliments**

Quiz 1 - Microbiologie des aliments

TIAC, statistiques et origines

Quiz 2 - TIAC, statistiques et origines

Principaux micro-organismes pathogènes

Quiz 3 - Principaux micro-organismes pathogènes

Autres dangers potentiels

Quiz 4 - Autres dangers potentiels

Textes européens : Paquet hygiène**Dispositions nationales : arrêtés ministériels**

Quiz 5 - Textes européens et dispositions nationales

Administration et contrôles officiels

Quiz 6 - Administration et contrôles officiels

Spécificités de la restauration collective

Quiz 7 - Spécificités de la restauration collective

Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives

Quiz 8 - Les risques Toxi-Infections

Les bonnes pratiques d'hygiène

Quiz 9 - Les bonnes pratiques d'hygiène

La méthode HACCP

Quiz 10 - La méthode HACCP

Traçabilité et gestion des non-conformités

Quiz 11 - Traçabilité et gestion

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Quiz 12 - Le Guide de Bonnes pratiques d'Hygiène

Agents responsables les plus fréquemment suspectés

Quiz 13 - Agents responsables les plus fréquemment suspectés

Documents Annexes

Quiz 14 - Documents annexes

QUIZ final**Fin****AMN Conseil et Formation****19 rue Copernic - 13200 ARLES**

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr