

ISTYA 360



Formation

HACCP Maitrise de l'hygiène

Les bases

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

DÉLIVRÉE PAR

ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ

cofrac
Accréditation
N° 5-0218
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Objectifs

Maitriser de l'hygiène dans une cuisine professionnelle

Connaitre les points de contrôle

Mettre en place des outils pertinents

Être en phase avec la réglementation

ISTYA 360



HACCP Maitrise de l'hygiène

Profil des stagiaires

- ✓ Responsable d'office,
- ✓ Chef de partie,
- ✓ Cuisiniers,
- ✓ Aide de cuisine,
- ✓ Agent polyvalent de production

Type de formation

- ✓ Présentiel
- ✓ Théorique
- ✓ Etude de cas

Durée moyenne

- ✓ 3 Jours – 21 heures

HACCP Maîtrise de l'hygiène

Prérequis

- ✓ Pas de prérequis

Méthode d'évaluation

- ✓ Etude de cas adapté
- ✓ QCM

PROGRAMME

HACCP – Les grands principes

Les secteurs de risques

L'hygiène dans la production

Les points critiques

DLC - DLUO

Contrôle à réception

La chaîne du froid

L'hygiène corporelle

La limitation de la contamination

Nettoyage / désinfection

Les dangers

TIAC

Les micro organismes

PROGRAMME

Les principaux germes

Le temps de génération

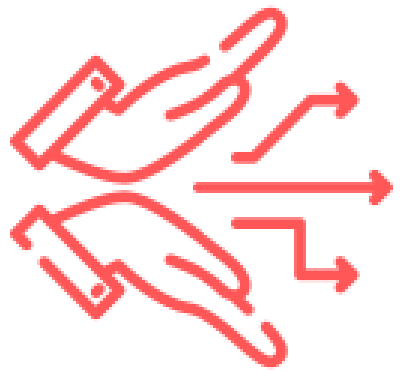
Les risques de
développement

Les zones de température

Contamination croisée

Le rangement des
chambres froides

Moyens pédagogiques



Formateur professionnel en
présentiel



Matériel de projection



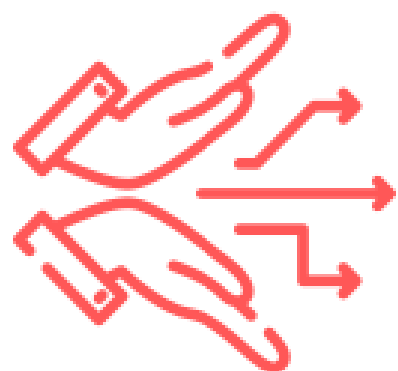
Livret de fin de formation



Attestation de formation

Tarifs

Au 01er juillet 2021



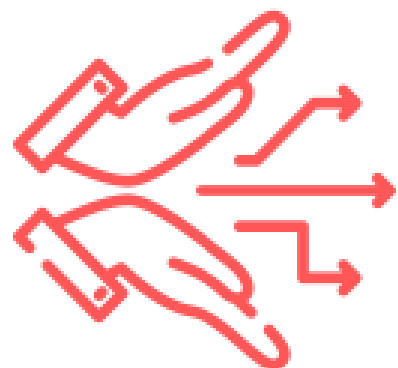
Sur le lieu de travail :
à partir de 450 € HT par session
Minimum 2 / Maximum de 8
participants

En salle :
À partir de 510 € HT par stagiaire
Minimum 10 / maximum 15
stagiaires.



Lieu : 163 quai du docteur Dervaux
93600 Asnières Sur Seine.
Accès : Bus – Métro/Ligne 13 / Gabriel
Péri - 7 minutes à pieds.
(Possibilité de louer une cuisine
« modèle » afin de pratiquer :
Supplément de 30 € HT par
stagiaire)

Horaires



Sur lieu de travail :

À définir

En salle :

Matinée : 09h-13h

Déjeuner : 13h – 14h

Après midi : 14h-17h