

ISTYA 360



# Formation

HACCP Maitrise de l'hygiène

Les bases



La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :  
**Actions de formations**

DÉLIVRÉE PAR



**ICPF**  
CERTIFICATION  
QUALITÉ



Accréditation  
N° 5-0616  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

# Objectifs

Acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer votre production dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

Savoir identifier les dangers concernant l'hygiène alimentaire.

Connaitre les bonnes pratiques pour les éviter les dangers.

ISTYA 360



**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° 5-0616  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



# HACCP Maitrise de l'hygiène-

## Les bases

### Profil des stagiaires

- ✓ Personnel de cuisine
- ✓ Agent polyvalent
- ✓ Plongeur
- ✓ Aide

### Type de formation

- ✓ Présentiel
- ✓ Théorique
- ✓ Etude de cas

### Durée moyenne

- ✓ 2 Jours – 14 heures

# HACCP Maîtrise de l'hygiène-

## Les bases

### Prérequis

- ✓ Pas de prérequis

### Méthode d'évaluation

- ✓ Etude de cas adapté
- ✓ QCM

# PROGRAMME

## HACCP – Les grands principes

- ✓ Secteurs de risque
- ✓ Hygiène dans la production
- ✓ Les points critiques
- ✓ DLC – DLUO

## Les contrôles

- ✓ Contrôle à réception
- ✓ La chaîne du froid

## L'hygiène corporelle Les contaminations

### Les risques de développement

### Déconditionnement des denrées

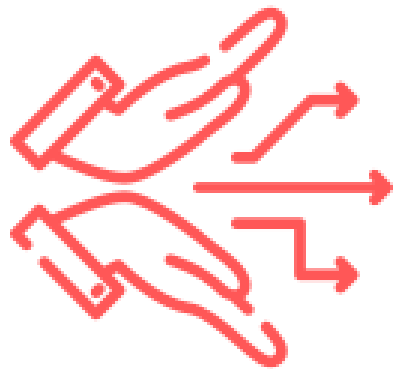
## L'assemblage des produits semi-élaborés

### Nettoyage / désinfection

### Traçabilité

### Alerte sanitaire

# Moyens pédagogiques



ISTYA 360



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :

**Actions de formations**

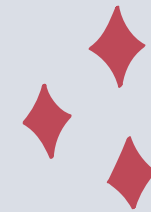
DÉLIVRÉE PAR



**ICPF**  
CERTIFICATION  
QUALITÉ



Accréditation  
N° 5-0616  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Formateur professionnel en  
présentiel



Matériel de projection



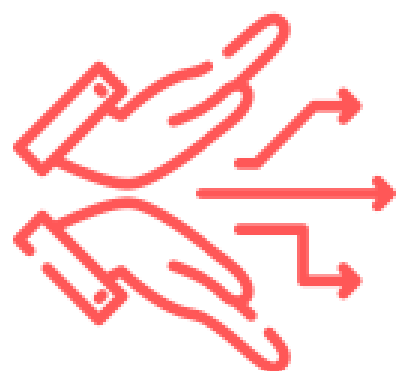
Livret de fin de formation



Attestation de formation

# Tarifs

## Au 01er juillet 2021



ISTYA 360



La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :  
**Actions de formations**



**ICPF**  
CERTIFICATION  
QUALITÉ



Accréditation  
N° 5-0616  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



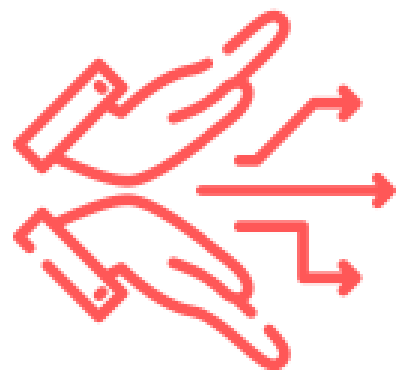
Sur le lieu de travail :  
à partir de 250 € HT par session  
Minimum 2 / Maximum de 8  
participants

En salle :  
À partir de 290 € 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



ISTYA 360



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :

**Actions de formations**

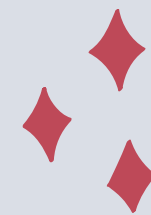
DÉLIVRÉE PAR



**ICPF**  
CERTIFICATION  
QUALITÉ



Accréditation  
N° 5-0616  
Portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Sur lieu de travail :

À définir

En salle :

Matinée : 09h-13h



Déjeuner : 13h – 14h

Après midi : 14h-17h