

HACCP en Action de Formation Conventionnée (AFC)

PRESENTATION DU METIER – CODE ROME : G1603 CODE CPF : 237098

- ▶ **Descriptif** : Donner aux demandeurs d'emploi concernés les compétences pour comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, d'appliquer ces règles à leur environnement professionnel, de prévenir tout risque de contamination et de développement, d'analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour y pallier.
- ▶ **Contraintes** : Capacité à s'adapter aux exigences des règles alimentaire
- ▶ **Les emplois / débouchés** : Les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades...), les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout », les traiteurs (sauf ceux disposant de places assises), les chefs cuisiniers préparant des repas au domicile de particuliers, les rayons traiteurs des supermarchés, les tables d'hôtes, si elles répondent à la définition légale de la « table d'hôte »,

PUBLICS

- ▶ **Âge** : plus de 16 ans
- ▶ **Statut** : Demandeur d'Emploi avec projet de formation validé et inscrit à Pôle Emploi

PREREQUIS

- ▶ **Niveau souhaité** : Pour tous : tests de culture générale sur l'hygiène. Entretien de motivation.

CONDITIONS PARTICULIERES

- ▶ Méthodique, organisé

CONTENUS : MATIERES ET MODULES

Période d'intégration

S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Intégrer son groupe et sa formation.

Module 1 – Les enjeux de l'hygiène et de la sécurité

alimentaire : bases de la microbiologie alimentaire (flores, physiologie), les principaux pathogènes à l'origine des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), les autres risques sanitaires, les conséquences médiatiques, économiques et juridiques.

Module 2 – Les fondamentaux de la réglementation : Principes de base du paquet hygiène : responsabilité des opérateurs, obligations de résultats, plan de maîtrise sanitaire et autocontrôles fondés sur l'HACCP, la traçabilité et a gestion des non-conformités, l'organisation des contrôles officiels.

Module 3 – les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale : l'hygiène du personnel, la quantité de la matière première (contrôles à réception, le stockage des denrées)

Session(s) d'évaluation : en fin de formation

Dates : du 13/06/2022 au 27/06/2022

Durée : 75 heures en Centre

Conditions particulières : stages obligatoires en entreprise

Validation : Attestation HACCP

LIEU DE FORMATION & CONTACT EQUIPE PEDAGOGIQUE

- ▶ **Lieu de formation** : ACPM 48 Avenue Marcel Delprat 13013 Marseille
- ▶ **Responsable pédagogique** : Delphine AUBRY Tél : 04.91.07.69.00 / 06.61.87.65.01 - hra@acpm.eu
- ▶ **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA Tél 04.91.07.75.16 (sauf le mercredi) – hra@acpm.eu
- ▶ **Référent(e) Handicap** : Pascale.NOBILI Tél 04.91.07.75.04 – pascale.nobili@acpm.eu

MODALITES D'INSCRIPTION

- ▶ **Contact** : Secrétariat pédagogique / Responsable Pédagogique
- ▶ **Date et heure Information(s) Collective(s)** : 25/05/2022 à 9h00 – 30/05/2022 à 9h00
- ▶ **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV, diplômes, lettre de motivation
- ▶ **Tests niveaux** : Test de culture générale Hygiène

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Action de Formation Conventionnée financée par le Pôle Emploi