

# Module Spécialisation Certification HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en cuisine



## ■ Lieu de formation :

**CENTRE DE FORMATION OGC JEANNE D'ARC**  
dénomination " AULN'AREP "  
157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES  
☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : [direction.cfaarep@inst-jasc.fr](mailto:direction.cfaarep@inst-jasc.fr)

## ■ Objectifs de la formation :

Etre capable d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités en cuisine, dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation. Tout établissement de restauration doit compter au moins une personne formée aux règles d'hygiène alimentaire.

## ■ Public visé et Conditions d'admission :

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire; ainsi que posséder des connaissances préalables en cuisine

Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, tests de niveau, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

## ■ Dates et durée de la formation : 26 au 28 avril 2021

**21 Heures** en centre, soit 3 jours de cours

## ■ Contenu de la formation : 21 Heures

La formation HACCP "Hazard Analysis Critical Control Point" est un outil de travail qui permet de manipuler des produits alimentaires, de connaître et de respecter les contraintes législatives sanitaires, et les règles d'hygiène au regard des 7 points clés de la démarche. La maîtrise de ces procédures et techniques est indispensable pour occuper des postes de travail dans les secteurs de la production, de la distribution alimentaire, ou de la restauration.

## Programme de l'action :

- Les fondamentaux de la réglementation
- Découverte du monde microbien
- Les modes de contamination
- Traçabilité et stockage des matières premières
- La méthode HACCP (les principes, la maîtrise des dangers, les autocontrôles, les risques)
- Toxi-infection alimentaire, maladie infectieuse et parasitose

## ■ Tarif : 900 € (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

## ■ Nombre minimum de stagiaires par session : 12 Nombre maximum de stagiaires par session : 15

## ■ Modalités pédagogiques : cours collectif en présentiel

## ■ Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation : évaluation à l'entrée en stage, contrôle continu au cours de la formation, évaluation en fin de stage

## ■ Validation - Formalisation à l'issue de la formation : Délivrance d'une attestation de stage

## ■ Suite de parcours :

Sans objet

F  
O  
R  
M  
A  
T  
I  
O  
N

■ **Accessibilité :**

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Renseignements :**

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation :**

Chiffres session décembre 2020 (16 candidats)

