

Mise à Jour Sécurité Sanitaire des Aliments (basée sur la méthode HACCP)

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24145515F — Mise à jour : 4 septembre 2025

Organisme responsable : En Jeux de Formation

Contenu

Objectifs

- Mettre à jour les compétences et les connaissances en terme de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Assurer la traçabilité des produits reçus et utilisés
- Appréhender les divers protocoles de santé alimentaire et d'hygiène
- Maîtriser le plan de nettoyage des différents espaces d'une crèche

Programme

- Rappel sur les risques alimentaires
- Rappel et actualisation des connaissances sur les bonnes pratiques d'hygiènes alimentaires
 - L'hygiène des manipulateurs
 - La réception des denrées
 - La marche en avant
 - La maîtrise des températures de la réception au service
 - La gestion des stocks
 - La gestion des déchets
 - Le plat témoin
 - La traçabilité
 - Le protocole de nettoyage et de désinfection

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Métiers associés

- H1502** — Management et ingénierie qualité industrielle
- H1503** — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
- H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2504** — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2069850	Présentiel	Gouesnou	07/06/2026	07/06/2026

