

Nous développons les formations  
dont vous avez besoin

**Durée :** 1 jour soit 7 heures  
**Dates session interentreprises**

Consulter notre site internet :

=> <https://www.ppermisdexploitationplus.fr>

**Coût de la formation**  
310 € nets de taxe / personne

**INTRA - nous consulter**

**Effectifs interentreprises**

Min. 4 participants / Max. 8

**Effectif intra-entreprise**

Min. 1 participant / Max. 10

**Public**

Cuisinier, restaurateur, commis de cuisine

**Prérequis**

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

**Moyens pédagogiques et techniques**

Alternance d'éléments théoriques, des échanges interactifs. Exercices pratiques

**Suivi et évaluation**

Signature de feuilles d'émargement.

Evaluation

Questionnaire de satisfaction.

Attestation de formation.

**Encadrement**

Formateur consultant en hygiène et sécurité alimentaire

**Lieu**

CCI Portes de Normandie – Evreux ou site de l'entreprise

**Informations pratiques**

Accessibilité, modalités d'inscription, déroulement et taux de réussite



## Hygiène et HACCP Processus de fabrication

### Objectifs

- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité alimentaire
- Appréhender les processus spécifiques de la mise sous vide, de la salaison et de la fumaison, de la pasteurisation et de la stérilisation

### Programme

- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité alimentaire (paquet hygiène)  
  
Appréhender les processus spécifiques :
  - La mise sous vide
  - La salaison et la fumaison
  - La pasteurisation et la stérilisation
- Rédiger l'étude des dangers et définir les CCP et Prpo (HACCP)
- Microbiologie
  - Maîtriser le risque bactérien lié aux productions
  - Réaliser une étude de vieillissement et définir une DLC / DDM
  - Challenge test listeria monocytogenes
  - AW, pH et test de stabilité
- L'étiquetage des denrées préemballées