



HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

Module HACCP

Date de publication
 Novembre 2019

Module FOAD 3 h 15 mn



DOMAINE	HOTELLERIE-RESTAURATION
Contexte général	La conception de ce module à distance de 3 h 15 s'est inscrite dans le cadre d'une offre PRF proposée par le GEA. Ce module complète un parcours de 14h de formation en présentiel durant lequel ont déjà été abordé les essentiels de la démarche HACCP.
Objectifs de la formation	Être capable d'identifier les paramètres clefs de la contamination biologique. Être capable de déterminer les contaminations potentielles pour chaque famille de matières premières alimentaires. Être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène aux opérations de fabrication en cuisine.
Objectifs pédagogiques	Repérer et raisonner les risques biologiques. Connaître les conditions d'utilisation des principales familles de matières premières alimentaires. Savoir organiser le stockage et la production culinaire selon les obligations réglementaires. Contribution du module FOAD aux objectifs de la formation en présentiel Compléter les apprentissages / renforcer les notions clés Offrir des éléments concrets pour la mise en œuvre pratique de la méthode HACCP.
Durée à distance	3 heures 15
Textes de référence	Règlements 852/2004 et 853/2004, règlement 178/2002 Arrêté du 21 décembre 2009
Coordination du parcours	Katia BOULANGER : CFC GRETA EST AQUITAINE William BERNARD : CFC DAFPIC RECTORAT DE BORDEAUX
Auteurs	Martine SARRETTE Formatrice Consultante HACCP / David TEILHET Formateur cuisine GEA
Conception et publication	Pôle R&D : Jean-Louis CENTENO, Elias BAZAH
Condition d'utilisation	Ce parcours est la propriété du GIP FCIP d'Aquitaine. Il est mis à disposition exclusive du GRETA-CFA Aquitaine. Les agences sont libres de reproduire, modifier et de partager ce parcours dans les mêmes conditions.
CONTACT	✉ rdafpic@ac-bordeaux.fr
Projets en cours	PSE : GNA ASCA - Radioprotection : GEA