

Programme Formation « Méthode H.A.C.C.P Bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie, restauration commerciale, commerces alimentaires, métiers de bouche » Formation à distance en formation en ligne (e-learning) du CLETA	
Public	<p>La formation H.A.C.C.P est obligatoire selon la réglementation européenne (paquet hygiène) et concerne tous les opérateurs en contact avec des denrées.</p> <p>Formation pour toute personne travaillant ou souhaitant travailler au sein d'une entreprise manipulant des denrées alimentaires dans les secteurs : métiers de l'hôtellerie, métiers de bouche, commerces alimentaires, métiers de la restauration commerciale (rapide, traditionnelle, libre service...).</p> <p>Celle-ci est la base des bonnes pratiques d'hygiène à mettre en application au quotidien dans ces établissements, il conviendra à l'entreprise de l'adapter selon ses activités.</p> <p>La méthode H.A.C.C.P relève d'une démarche de procédure de contrôle interne obligatoire pour réduire les risques de contamination des denrées et ainsi limiter les intoxications, l'attestation doit être intégrée au P.M.S (Plan de Maîtrise Sanitaire) de l'entreprise et à présenter en cas de contrôle des autorités compétentes.</p>
Prérequis	<p>Connaissance de la langue Française obligatoire : Lue, parlée, écrite.</p> <p>Matériel nécessaire : Ordinateur ou tablette avec internet Haut débit et navigateur "GOOGLE", adresse mail du stagiaire.</p>
Objectifs	<p>À l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux dangers • Connaître les principes de la méthode H.A.C.C.P • Mettre en application les principes de la méthode H.A.C.C.P • Mettre en place un P.M.S (Plan de Maîtrise Sanitaire)
Durée	Formation à distance en formation en ligne (e-learning) de 21 heures. Individuel.
Tarif par stagiaire (Évaluation incluse)	231€ ttc ou 273€ ttc si option téléchargement du dossier P.M.S. avec les fiches modifiables.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Les dangers • Le nettoyage et la désinfection • La méthode H.A.C.C.P • La réglementation en vigueur • Le plan de maîtrise sanitaire (P.M.S) • Les contrôles officiels
Modalités de déroulement et encadrement de l'action de formation (moyens techniques et pédagogiques mis en œuvre), modalités	<p>Formation à distance en formation en ligne (e-learning) sur la plateforme de l'organisme CLETA : https://maformationhaccp.fr/</p> <p>Supports : slides, vidéos, documentations, livret récapitulatif.</p> <p>Quiz : exercices sur les bases (essais illimités), le score de 100% doit être obtenu par le stagiaire pour valider sa formation.</p> <p>Assistance Formateur asynchrone du lundi au vendredi de 09h00 à 17h00 par mail à contact@cleta-formation.fr : formateur spécialisé dans la méthode H.A. C.C.P, diplômé du titre de formateur professionnel pour adultes.</p>

<p>d'évaluation, assiduité</p>	<p>Documents de fin de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificat de réalisation du Ministère du travail ; • Attestation formation Méthode H.A.C.C.P Bonnes Pratiques d'hygiène métiers de hôtellerie, restauration commerciale, métiers de bouche, commerces alimentaires
<p>Modalités et délais d'accès</p>	<p>Délai d'accès :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le cadre d'un achat directement via la plateforme de notre organisme CLETA https://maformationhaccp.fr/ : l'accès sera accordé uniquement après la signature d'un contrat ou d'une convention qui sera envoyé par mail dans un délai de 24h à 48 h (jours ouvrés) après l'achat et après vérification de l'identité du bénéficiaire. • Dans le cadre d'un contrat ou d'une convention avec notre organisme CLETA hors achat directement via notre plateforme https://maformationhaccp.fr/ : L'accès sera accordé uniquement après la signature d'un contrat ou d'une convention et conformément à la date de session définie avec notre organisme et après vérification de l'identité du bénéficiaire. • Dans le cadre d'un contrat ou d'une convention hors de notre organisme : L'accès sera accordé conformément aux conditions générales spécifiques du financeur et à la date de session définie avec notre organisme CLETA. <p>Délai pour suivre et valider la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le stagiaire dispose de 15 jours à compter du début de la date de session pour suivre et valider sa formation à son rythme accès 24/7. S'il termine avant les 15 jours il recevra ses documents de fin de formation par mail entre 24h et 48h (jours ouvrés) après la fin de sa formation. • À l'issue de la formation : le stagiaire garde un accès illimité aux leçons sur la plateforme.
<p>Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap (PSH)</p>	<p>Les P.S.H (Personnes en Situation de Handicap) souhaitant suivre la formation sont invitées à nous contacter directement avant la commande afin que nous puissions étudier les possibilités d'accès personnalisées.</p>
<p>Contact</p>	<p>CLETA Formation et Conseil HACCP – contact@cleta-formation.fr</p>