



FORMATION HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

TAUX DE
SATISFACTION
100 %

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ✍ Etre capable d'analyser et de comprendre l'environnement professionnel de la cuisine, et de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire,
- ✍ Savoir identifier et gérer les risques sanitaires liés à l'activité de la cuisine,
- ✍ Acquérir les compétences nécessaires pour connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène conformément à la méthode HACCP,
- ✍ Comprendre la démarche HACCP et maîtriser ses principes.

1. LA REGLEMENTATION

- ✍ Les bases de la réglementation communautaire et nationale (Paquet hygiène)
- ✍ Le plan de maîtrise sanitaire
- ✍ La notion de déclaration, d'agrément ou de dérogation à l'obligation d'agrément
- ✍ L'agrément sanitaire en restauration collective

2. LA METHODE HACCP

- ✍ Présentation – Définition
- ✍ La méthode des 5 "M"
- ✍ Les 7 principes et les 14 étapes
- ✍ Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques

3. LES BASES DE L'HYGIENE

- ✍ L'hygiène du personnel
- ✍ Le nettoyage / désinfection

4. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- ✍ Les bonnes pratiques d'hygiène : réception, stockage, opérations primaires, préparations froides, préparations chaudes, distribution / service, livraison...
- ✍ Les autocontrôles
- ✍ La chaîne du froid / chaîne du chaud
- ✍ Le refroidissement rapide et gestion des anomalies
- ✍ La remise en température et gestion des anomalies
- ✍ La gestion des excédents et des déchets
- ✍ La gestion des plats témoins
- ✍ La traçabilité
- ✍ La gestion des non-conformités
- ✍ La gestion de crise, retrait, rappel des produits

PUBLIC CONCERNE :

- Employé polyvalent de restauration
- Cuisiniers, second, aide de cuisine...
- Responsable de service restauration, responsable d'office
- Moniteur technique d'atelier cuisine, adjoint de production

PRE-REQUIS :

- Aucun

ORGANISATION DE LA FORMATION :

- Durée : 1 jour – 7 heures
- Intra ou inter entreprise
- 10 stagiaires maximum
- Dates / Prix : A définir avec le client selon ses attentes / besoins

EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION :

- Evaluation des connaissances HACCP avant et après la formation (+ correction)
- Evaluation des acquis de formation
- Compte-rendu de formation

VALIDATION DE LA FORMATION :

- Remise certificat de réalisation de formation

OUTILS ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES :

- Présentation du module par vidéoprojection
- Livrets de formation
- Méthode participative animée autour de cas concrets, étude de cas
- Kit d'apprentissage au lavage des mains

LES + PEDAGOGIQUES :

- ½ journée ou 1 journée d'immersion sur site – audits et analyse des pratiques
- ½ journée ou 1 journée sur site – évaluation des acquis de formation et suivi des plans d'action définis lors de la session en immersion

Délais de rétractation de 11 jours à partir du jour de signature du contrat