FORMATION HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE

TAUX DE SATISFACTION *100 %*

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être 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 EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Les bases de la règlementation communautaire et nationale (Paquet hygiène)
- Le plan de maitrise sanitaire
- La notion de déclaration, d'agrément ou de dérogation à l'obligation d'agrément
- Les contrôles officiels

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 / vente à emporter…
- Les autocontrôles
- La chaine du froid / chaine 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 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 restaurant
- Chef de secteur, chef de partie, 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

EP CONSEIL SAS
Siège social : 236A, Rue de Reiningue – 68310 WITTELSHEIM
Tel : 06.08.31.48 65 – estelleperon@epc68.fr
N° SIRET : 88976138300013 – Code APE : 8219ZP
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44680306968 auprès du préfet de région GRAND EST

Maj : 30/10/2024