



FORMATION HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

TAUX DE
SATISFACTION
97 %

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ☞ Comprendre le monde microbien et la notion de risque sanitaire,
- ☞ Maitriser l'importance de l'hygiène personnelle, de la santé et du comportement en cuisine,
- ☞ Maitriser le nettoyage et la désinfection des locaux,
- ☞ Connaître et mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène dans le respect de la méthode HACCP.

1. L'HACCP

- ☞ Présentation – Définition
- ☞ La méthode des 5 "M"

2. LE MONDE MICROBIEN

- ☞ Les microbes
- ☞ Les microbes dans notre environnement
- ☞ Les impacts sur la santé du consommateur
- ☞ Les risques de contamination, prolifération et survie

3. LES BASES DE L'HYGIENE

- ☞ Le lavage des mains
- ☞ La tenue, la santé et le comportement

4. LE NETTOYAGE / DESINFECTION

- ☞ Définition et fonction des produits d'entretien
- ☞ L'efficacité du nettoyage
- ☞ La sécurité lors de la manipulation des produits d'entretien
- ☞ Les protocoles et émargements du nettoyage

5. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- ☞ La circulation en cuisine
- ☞ Les bonnes pratiques d'hygiène : la chaine du froid, la chaine du chaud, le suivi des températures, les dates de péremption, les plats témoins...
- ☞ La traçabilité

PUBLIC CONCERNE :

- Travailleurs handicapés

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 attestation de formation

OUTILS ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES :

- Présentation du module par vidéoprojection
- Livrets de formation
- Méthode FALC
- Méthode participative animée autour d'exercices, de mise en situation
- Kit d'apprentissage au lavage des mains

LES + PEDAGOGIQUES :

- ½ journée ou 1 journée d'immersion sur site – évaluation des pratiques
- ½ journée ou 1 journée sur site – évaluation individuelle des acquis de formation
- Formation théorique 7H + formation pratique 7H