



FORMATION HACCP HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Permettre d'analyser et de comprendre l'environnement professionnel de la cuisine et savoir mettre en œuvre des actions préventives et correctives afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire,
- Etre capable d'identifier et de gérer un risque sanitaire,
- Connaitre et mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène dans le respect de la méthode HACCP,
- Elaborer et savoir mettre en œuvre un système HACCP.

TAUX DE
SATISFACTION
nouveau

JOUR 1

1. LA REGLEMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

- 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

2. L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Notions de microbiologie
- Les dangers physiques et chimiques
- L'hygiène du personnel
- Le nettoyage / désinfection

3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les autocontrôles
- La traçabilité
- La gestion des non-conformités
- La gestion de crise, retrait, rappel des produits

JOUR 2

4. LA METHODE HACCP

- Présentation et définition
- La méthode des « 5M »
- Les 7 principes de la démarche et les 14 étapes
- Mise en situation : Réalisation d'une étude HACCP

PUBLIC CONCERNE :

- Toute personne intervenant en restauration (commerciale et collective),
- Responsable qualité

PRE-REQUIS :

- Aucun

ORGANISATION DE LA FORMATION :

- Durée : 2 jours – 14 heures
- Intra ou inter entreprise
- 10 stagiaires maximum
- Dates : Définies conjointement 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
- Mise en situation et 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