



### **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,
- ✍ Connaître et mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène dans le respect de la méthode HACCP,
- ✍ Appréhender la démarche HACCP et 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 attestation 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