

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION HACCP

Adaptée pour les travailleurs d'ESAT

OBJECTIF GÉNÉRAL

Savoir repérer les dangers et appliquer les recommandations en restauration collective dans le cadre de la réglementation HACCP.

OBJECTIFS

- » Identifier les enjeux de la réglementation HACCP
- » Connaître les 4 dangers en restauration
- » Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène
- » Renseigner le plan de maîtrise sanitaire

CONTENU

- » Les 4 dangers en restauration : physiques, chimiques, allergènes, microbiologiques et biologiques
- » La « marche en avant »
- » L'hygiène du personnel : habillage, hygiène des mains
- » Les étapes et règles de nettoyage
- » La lutte contre les nuisibles
- » Les outils pour prouver / tracer / écrire la réalisation des bonnes pratiques
- » La traçabilité de la production
- » L'autocontrôle / la vérification des DLC
- » La traçabilité du nettoyage
- » La mise en application des concepts lors de mises en situation sur le lieu de travail habituel

// DURÉE

1 jour / 7 heures

// PUBLIC

Travailleurs(es) d'ESAT

// PRÉREQUIS

Aucun

// MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, pédagogie participative, mise en situation des participants, support visuel, exercices.

// FORMATEUR

Référent qualité

// ÉVALUATION

- . Questionnaire d'autoévaluation à chaud
- . Questionnaire individuel de satisfaction à chaud

// DOCUMENTATION

- . Document pédagogique
- . Attestation de réalisation de la formation

LIEUX DE FORMATION

Nos experts en formation
vous accueillent dans
leurs locaux et se
déplacent dans vos
entreprises

LIVRET D'ACCUEIL

[Télécharger
ici](#)

EMPREINTE FORMATION

1 A rue de Marmagne - 71 450 Blanzay
03 85 68 40 00 – contact@empreinteformation.fr
www.empreinteformation.fr

