

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA PROCÉDURE HACCP

Hygiène et Sécurité alimentaire

À destination des professionnels de la petite enfance

OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître et appliquer sur son lieu de travail la procédure HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène.

OBJECTIFS

- » Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise
- » Connaître les réglementations en application
- » Comprendre et appliquer la méthode HACCP
- » Réaliser les textures modifiées en toute sécurité

CONTENU

Qu'est-ce que la procédure HACCP ?

- » Rappel du cadre législatif
- » Sigle / Principes
- » Les principes de la microbiologie des aliments

Mettre en place la procédure HACCP :

- » Le processus HACCP
- » La traçabilité
- » Sensibiliser sur le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- » Les enregistrements et les actions correctives

// DURÉE

1 jour (7 heures)

// PUBLIC

Tout personnel ayant un rôle autour des repas (cuisinier, employé de restauration, service, équipe encadrante...)

// PRÉREQUIS

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en restauration collective : cuisinier(ère), employé(e) de restauration, agent de service, serveur(se)

// MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

// FORMATEUR

Diététicienne Nutritionniste

Spécialités : Restauration collective, Hygiène et sécurité alimentaire

// ÉVALUATION

. Questionnaire individuel de satisfaction à chaud et j+30

. Évaluation à chaud pour évaluer l'atteinte des objectifs

// DOCUMENTATION

. Document pédagogique
. Attestation de réalisation de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1

La méthode HACCP

- » La marche en avant
- » Le respect du couple temps/température
- » La durée de vie (DLC et DLUO)
- » L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

La traçabilité

- » Les auto-contrôles et enregistrements
- » La gestion des non-conformités

Rappel des thèmes abordés lors de la précédente session

Visite de la cuisine et mise en évidence des facteurs de risques

Les textures modifiées en crèche

- » Maîtrise de l'hygiène des préparations
- » Règles de stockage du lait maternel en crèche

BILAN

Tour de table : Retours sur la formation et questions

Évaluation de l'atteinte aux objectifs selon plusieurs critères.

**LE PROGRAMME DE
FORMATION**
peut être ajusté sur
mesure

[Cliquer ici](#)

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 Blanzy
03 85 68 40 00 – contact@empreinteformation.fr
www.empreinteformation.fr