

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA PROCÉDURE HACCP

Hygiène et sécurité alimentaire

OBJECTIF GÉNÉRAL

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

OBJECTIFS

- » Comprendre et appliquer la méthode HACCP
- » Connaître les réglementations en application
- » Comprendre l'intérêt des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sur son lieu de travail
- » Savoir identifier les dangers, évaluer les risques
- » Être capable d'établir des paramètres pour maîtriser les dangers
- » Mettre en place un système de surveillance

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

2 jours, soit 14 h de formation

// PUBLIC

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

// TARIF

Nous contacter

// PRÉREQUIS

Aucun prérequis

// MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

// FORMATEUR

. Diététicien 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
- » L'hygiène du personnel et des fabrications
- » Le respect du couple temps/température

Les principes de la microbiologie des aliments

- » Les principes de la microbiologie des aliments
- » Les micro-organismes
- » Leur développement
- » Les risques

Le processus HACCP

- » La durée de vie des produits (DLC et DLUO)
- » L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- » La traçabilité
- » Les autocontrôles et enregistrements
- » La gestion des non-conformités

JOUR 2

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- » Définition
- » Les points critiques et prérequis opérationnels
- » Les actions correctives

Plan de cuisine

- » Traçage des circuits : denrées, personnel, déchets
- » Mise en évidence des facteurs de risque

BILAN

- . Tour de table : Retours sur la formation et questions
- . Évaluation de l'atteinte aux objectifs selon plusieurs critères

LIEUX DE FORMATION

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

LIVRET D'ACCUEIL

[Télécharger
ici](#)

ATOUT DE LA FORMATION

Cette formation est faite sur-mesure, elle s'adapte à vous

- . Public ; Etablissement ou service
- . Durée
- . Besoins spécifiques de la structure

[Cliquer ici](#)

EMPREINTE FORMATION

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