

Formation Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Méthode HACCP)

 14H / 2 jours Inter / Intra Entreprise**14H / 2 jours**

DURÉE

**Inscription libre toute l'année**

DÉLAIS D'ACCÈS

**Inter / Intra Entreprise**

LIEU

**09 72 74 98 10**

INSCRIPTION



Présentation de la formation

La formation HACCP destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation HACCP. Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.



Objectifs pédagogiques

Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie

Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire

Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène

Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire

Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques



Modalités d'accès

Contactez le service pédagogique au 0981251780



Profils des stagiaires

Restaurants traditionnels ou collectifs

Chefs cuisiniers, cuisiniers

Traiteurs

Commis



Prérequis

Participer à la production et à la distribution de repas pour suivre la formation HACCP (paquet hygiène)

Questionnement interactif et échanges.

Explications au tableau.

Exercices d'application.

Travail de groupe en salle de cours.

Distribution de supports pédagogiques.

Test d'évaluation des enseignements dispensés et des acquis, sous forme de QCM.



Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et pratiques

Support vidéo

Exercices pratiques

Support de cours formation HACCP.

Evaluation des compétences nouvelles et des acquis en fin de formation.



Contenu de la formation

Présentation du « paquet hygiène »

Le contenu du paquet hygiène

Les éléments clés de cette réglementation

Les objectifs du paquet hygiène

Les obligations pour les professionnels de la restauration

Mise en place de procédures et de modes opératoires

Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

La mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte

La conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.)

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et la chaîne du chaud

L'hygiène relative à la manipulation des produits et du matériel

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Méthode HACCP : suivi et traçabilité

Élaboration du système documentaire de surveillance

Fiches de contrôle à réception des marchandises

Fiches de contrôle des températures des chambres froides

Fiches de contrôle de refroidissement

Fiches de contrôle de la distribution

Les plannings de nettoyage/désinfection

Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)

Installation des procédures

Annexes

Fiches de contrôle

Explication du fonctionnement du système documentaire

Formation HACCP : en savoir plus sur la réglementation en hygiène alimentaire



Suivi et évaluation

- Évaluations des compétences en début et en fin de formation.
- Quiz
- Certification



Équipe pédagogique

Professionnel en activité, expert reconnu dans son domaine, animant régulièrement des formations.



Sanctions

Évaluation des acquis en fin de formation.

Délivrance d'un certificat de validation des acquis de formation.



Accès PSH

Aménagements spécifiques aux personnes en situation d'handicap tel qu'il est indiqué dans : Art. R111-19-1 du Code de la construction.