

HACCP – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Public :

Maîtresse de maison, agent de service, préparateur de repas, professionnel travaillant auprès d'enfant

Pré-requis :

● Aucun

Objectifs :

- ✓ Appliquer les protocoles du PMS
- ✓ Comprendre l'importance de l'hygiène au cœur d'une cuisine
- ✓ Acquérir les moyens de maîtrise, surveillance de l'hygiène et sécurité alimentaire
- ✓ Connaître la méthode HACCP et savoir l'adapter à son établissement

Infos Pratiques :

Durée : 1 journée (7h)

Lieux : France Métropolitaine

Participants : 14 personnes maximum

Programme :

- Maîtrise du risque niveau 1 : La bonne pratique hygiène
 - Les locaux (marche avant, équipements et matériels, organisation du travail en fonction des zones de production)
 - Le personnel (hygiène corporelle, tenue de travail)
 - La matière première (respect températures, enjeu de la maîtrise)
 - Matière et locaux (nettoyage, désinfection, organisation, nettoyage...)
 - Les méthodes (réception, stockage, prétraitements, mixage...)
- Maîtrise du risque niveau 2 :
 - Identifier les dangers
 - Identifier les points critiques
 - Etablir les limites critiques
 - Etablir les procédures de surveillance
 - Etablir les actions correctives
- Maîtrise du risque niveau : Traçabilité
 - Gestion de la traçabilité
 - Gestion des plats témoins
 - Gestion des produits non conformes, Gestion des TIAC

Moyens Pédagogiques :

- Appports théoriques
- Mise en pratique

Moyens Matériels :

- Documents de synthèse

Moyens d'encadrement :

- Formateur spécialiste

Evaluation :

- Questionnaire amont/aval
- Plan d'action personnel
- Attestation de formation