

FORMATION A LA MÉTHODE HACCP

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis

PUBLIC

Restaurants traditionnels ou collectifs.

Chef cuisiniers, cuisiniers.

Traiteurs.

Commis.

Boulangerie pâtisserie.

Industrie.

Restauration collective.

Food Trucks.

LIEU

En intra dans votre établissement.

En inter dans nos centres de formation.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -

2 journées



OBJECTIFS

A partir du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de votre secteur d'activité et des procédures afférentes, la méthode HACCP permet de définir des mesures efficaces de prévention des contaminations.

Cette démarche a pour objectifs :

- Identifier le ou les dangers liés à la préparation alimentaire.
- Anticiper et en évaluer les risques éventuels.
- Maîtriser ces risques par le contrôle des points critiques.
- Mettre en place des procédures de contrôle afin d'éliminer les dangers et se responsabiliser à l'obligation de résultat.
- Vérifier l'application des procédures.



PROGRAMME

Ce sont 7 principes fondamentaux et 13 séquences pour leur application. En tenant compte de 3 types de dangers, les participants seront amenés à mettre en exergue le milieu, les matières premières, le matériel, la main d'œuvre et la méthode de travail.

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène :

- Le monde microbien.
 - Les bactéries.
 - Le développement microbien.
 - Le nettoyage et la désinfection (TACT).
 - Le respect des températures de conservation cuisson et refroidissement.
 - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale).
 - Les procédures de congélation et/ou de décongélation.
- L'hygiène du personnel et des manipulations.
 - La marche en avant.
 - L'organisation, le rangement et la gestion des stocks.

Les principes de la méthode HACCP :

- Les points critiques.
- Les mesures de vérification.
- Les limites critiques.
- La documentation.
- Les mesures de surveillance
- Les actions de correction.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.