

PUBLIC

Tout public en restauration collective et commerciale

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 jours consécutifs / 14h

LIEU & DATES

Intra entreprise

Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00
contact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

• Apports théoriques avec remise d'un support pédagogique • Travaux de groupes • Jeux de rôle et du miroir

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.

L'analyse des évaluations du stage est disponible sur demande.

Normes HACCP

OBJECTIFS

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développement microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ « HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE COMPREHENSION DE LA METHODE HACCP »

- L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE
Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire. A qui s'appliquent ces règles ?
- LA REGLEMENTATION EN APPLICATION
Le principe du « Codex Alimentarius ». Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE
Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »). Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène. Comment éviter les contaminations et les multiplications.

PRESENTATION DE L'HACCP : Définition de la méthode HACCP et

- comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.
- LES SEPT PRINCIPES : Détail et explication des 7 principes.

PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES selon le codex Alimentarius.

2/ « APPROFONDISSEMENT ET APPLICATION DE LA METHODE HACCP » :

- Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

- LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

ANALYSE DES RISQUES

- Procéder à l'analyse des risques.
Identifier et classer les Points Critiques (PC).
Définir les PrPo.
Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

CREATION DE DOCUMENTS

- Création de documents d'enregistrements.
Plan de nettoyage et désinfection.
Planning de nettoyage et désinfection.