

APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE/HACCP EN RESTAURATION

Ce programme vous permettra d'intégrer les exigences des bonnes pratiques en termes de sécurité alimentaire

Vous serez capable d'appliquer et de faire respecter les bonnes pratiques de fabrication (Hygiène/Haccp) dans les ateliers

DUREE :	1 jour soit 7 heures
PUBLIC :	Toute personne travaillant en cuisine et/ou manipulant des denrées alimentaires
PRE-REQUIS :	Aucun pré requis exigé
MATERIEL NECESSAIRE POUR POUVOIR SUIVRE LA FORMATION :	Bloc note, stylo.
COÛT :	Voir selon devis joint ou tableau des tarifs.
OBJECTIF :	<ul style="list-style-type: none"> • Définir les sources d'une contamination microbienne • Expliquer les incidences directes ou indirectes d'une contamination sur un produit • Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en restauration • Identifier, analyser et juger les situations à risques • Définir les grands principes de l'HACCP • Identifier les familles de dangers et leurs sources • Identifier les moyens de surveillance à réaliser l à son poste
DELAI D'ACCES :	Date retenue avec l'entreprise : 10 août 2021 Groupe jusqu'à 8 personnes
MODALITES PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :	<p>Modalités pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • participative, basée sur le questionnement des participants notamment sur leur représentation du sujet • active, fait appel à l'expérience, à la réflexion, à l'initiative et à la motivation du formé. • Alternance d'apports de connaissances et de mises en pratiques • Mise en jeu des activités pédagogiques qui favorisent la participation, l'implication, l'interrogation, la recherche et la réflexion <p>Modalités techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projection de support et exercices en direct d'application • Remise d'un support de formation à chaque participant.
MODALITES D'EVALUATION :	En début de formation : recueil des attentes, questionnaire d'auto-positionnement En fin : évaluation de l'atteinte des objectifs et évaluation de la satisfaction.
DISPOSITIF DE SUIVI DE L'ACTION	Feuilles de présence signées par demi-journée Fourniture d'une attestation de présence de fin de stage

Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme TRUC Noémie au 04.32.61.02.33 ou par mail à gestion@sesame-formations.fr

Société d'Enseignement Services Assistance Maintenance Etudes

12 Rue du Bariot – 84800 LAGNES – Tél. :04 32 61 02 33 – Mail : administration@sesame-formations.fr

CENTRE DE FORMATION ENREGISTRE PAR L'ETAT SOUS LE N° 93840158884

S.A.R.L. au capital de 15.244,90 €uros – RCS Avignon B 407 534 304 – SIRET : 407 534 304 00024 – Code APE : 8559B – TVA Intracommunautaire : FR 83 407 534 304

CONTENU DU PROGRAMME

1. Introduction à l'hygiène

- Définition
- Enjeux
- La réglementation : Le **PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire) et le **Paquet Hygiène** (Règlement CE n° 178/2002, Règlement CE n° 852/2004, Règlement CE n° 853/2004)

2. Eléments de microbiologie

- Les microbes
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Les facteurs influant le développement microbien

3. Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel, Le milieu
- Le matériel, Les méthodes, Les matières premières
- L'hygiène aux différents étapes du process

4. Le nettoyage et la désinfection

- Définitions
- Plan de nettoyage et les moyens de contrôle

5. Les enjeux de l'HACCP

- Réglementaires et Sanitaires
- La traçabilité

6. Les dangers

- Chimiques, Microbiologiques
- Physiques, Allergènes

7. La méthode HACCP

- Principes
- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode

VOTRE FORMATRICE

Virginie LARGAUD : Vingt ans d'expérience dans l'amélioration de l'organisation des entreprises (Formation, Conseil et Audit sur les thématiques des systèmes de management ISO 9001, 14001, 22000, IFS, BRC, ISO 45001 et sur l'hygiène, HACCP) dans de nombreuses PME de la région. Titulaire d'une licence en Biologie cellulaire, Diplômée niveau II en qualité de Responsable QSE.

Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme TRUC Noémie au 04.32.61.02.33 ou par mail à gestion@sesame-formations.fr

Société d'Enseignement Services Assistance Maintenance Etudes

12 Rue du Bariot – 84800 LAGNES – Tél. : 04 32 61 02 33 – Mail : administration@sesame-formations.fr

CENTRE DE FORMATION ENREGISTRE PAR L'ETAT SOUS LE N° 93840158884

S.A.R.L. au capital de 15.244,90 Euros – RCS Avignon B 407 534 304 – SIRET : 407 534 304 00024 – Code APE : 8559B – TVA Intracommunautaire : FR 83 407 534 304