

HACCP EN CUISINE

DUREE :	2 jours soit 14 heures
PUBLIC :	Toute personne travaillant en cuisine et/ou manipulant des denrées alimentaires
PRE-REQUIS :	Aucun prérequis n'est obligatoire si ce n'est que d'être partie prenante dans l'élaboration et le service de préparations alimentaires.
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 :	En adaptation avec vos disponibilités et celles du formateur / formatrice.
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 :	<p>En début de formation : recueil des attentes, questionnaire d'auto-positionnement</p> <p>En fin : évaluation de l'atteinte des objectifs et évaluation de la satisfaction.</p>
DISPOSITIF DE SUIVI DE L'ACTION	<p>Feuilles de présence signées par demi-journée</p> <p>Fourniture d'une attestation de présence de fin de stage</p>

Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme DUGOUCHET Gladys 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 différentes 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 FORMATEUR

Notre Intervenant, titulaire d'une Licence en Gestion de la Qualité, d'un Certificat d'Auditeur Qualité et d'un Master en Amélioration de la Qualité dans les Services dispose d'une forte expérience en tant que Responsable Qualité aux seins d'Entreprise du secteur industriel (FramatomConnectorsInternationnal, BILLARDY) mais aussi du secteur médical (Clinique St ROCH). Il est Formateur depuis 14 ans dans les domaines de la Réglementation, la Prévention sécurité, la Qualité, l'Hygiène, l'Hygiène et Sécurité Alimentaire, la Sécurité, la Santé au Travail, l'Environnement, l'Audit Externe et Interne.

Si difficulté d'apprentissage ou handicap, contactez Mme DUGOUCHET Gladys 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