



Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP -

L'objectif de la formation :

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP de son plan de maîtrise sanitaire selon les exigences réglementaires.

→ La session est avant tout interactive afin de faire prendre conscience aux participants de l'importance des gestes quotidiens.

Durée de la formation : 2 journées

Public visé : chef de cuisine, agent de restauration, artisan, et tout personnel et encadrant en charge de préparations culinaires.

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées.

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : Livret des bonnes pratiques d'hygiène.

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Demande d'inscription ou devis dûment rempli(e), accompagné(e) d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Programme de formation :

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

l'évolution de la réglementation française et européenne - «Le Paquet Hygiène»

la responsabilité du fabricant : risque pénal, risque sanitaire, risque commercial

la place de la méthode HACCP dans la réglementation

Notions de microbiologie

milieu de vie et les sources d'apports des microorganismes

les facteurs de développement des microbes

les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection =

le plan de nettoyage et de désinfection

le contrôle de l'efficacité du nettoyage

Le *Matériel*, son rangement, son utilisation, sa surveillance =

les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance

le respect de la chaîne du froid

le stockage du petit matériel et des ustensiles

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif

le stockage en froid positif et les règles à respecter

le pré-traitement : déboitage, lavage des fruits et légumes...

le traitement des aliments à risques : les ovoproduits, la viande...

le traitement des déchets

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire

le lavage des mains ou la friction

Le rendu de monnaie

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents =

la marche en avant

les achats

Les liaisons de température

la gestion des excédents

Traçabilité (les lois en vigueur) et gestion des non-conformes en restauration.

Les obligations, et les procédures à mettre en place.

La traçabilité

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires

Le règlement INCO et les nouvelles obligations

Les allergènes

La méthode HACCP

Méthodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes

Les procédures de fonctionnement HACCP

Notion de mesures préventives et de CCP spécifiques à l'établissement

Les autocontrôles ou moyens de surveillance existants ou à mettre en place dans votre établissement et le rôle de chacun.

- A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leur poste et d'en assurer leur maîtrise par une surveillance adaptée, principe essentiel de la méthode HACCP.



BULLETIN D'INSCRIPTION

QHSA – contact@qhsa-formation.fr

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP ».

Coût 410,00 € net de taxe, -10% pour la deuxième inscription. 30% d'acompte lors de l'inscription.

Je m'inscris à : Rennes : les et 2017

Paris les et 2017

Stagiaires (s) :

Nom :Prénom :

Nom :Prénom :

Demande de devis pour une inscription au stage intra-entreprise: « Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP ».

Nombre de stagiaires (s) :

Lieu :

Délai de réalisation souhaité :

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

QHSA – 34 avenue Général Leclerc – 22370 Pléneuf-Val-André - Ligne directe : 06.62.86.64.55

www.qhsa-formation.fr - contact@qhsa-formation.fr

N° siret 515 065 555 00044 – Code APE 8559B