



Formation HACCP ou la maîtrise des risques sanitaires en restauration collective

Objectif général de la formation :

- Mettre en place des mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire appropriées selon la réglementation
- Connaître les principes réglementaires de la méthode HACCP.

Durée, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures
Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: cuisinier, agent de restauration, artisan, et tout personnel et encadrant en charge des préparations culinaires.

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Répondre à la réglementation concernant la maîtrise des risques sanitaires
- Appliquer un plan HACCP
- Émettre des actions correctives en cas de dérives

Programme de formation :

1^{er} jour-matin

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. Les contrôles officiels. Les sanctions administratives
-la place de la méthode HACCP et du PMS 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. La gestion du risque des TIAC
L'analyse des dangers biologiques, mais aussi physiques, chimiques et allergènes.

Répondre à la réglementation concernant la maîtrise des risques sanitaires et l'émission des actions correctives en cas de dérive

1^{er} jour-après-midi

La maîtrise des risques sanitaires par l'application des mesures préventives du plan HACCP

Un Plan de Maitrise Sanitaire ou PMS, c'est quoi ?

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection =

le plan de nettoyage et de désinfection

le contrôle de l'efficacité du nettoyage et comment aborder les non-conformités

le plan de lutte contre les nuisibles

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

les équipements de la chaîne du froid et leur surveillance

le respect de la chaîne du froid et les recommandations

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 : dessouvidage, déboitage, lavage des fruits et légumes... ou comment décontaminer les différentes catégories de produit avant l'entrée en cuisine.

Les risques sanitaires par produit : les ovoproduits, la viande, le poisson... et les recommandations pour les traiter

La gestion des déchets et leur valorisation

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire et de modèles de documents HACCP »

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 10

Tarif : En inter : 950 euros/ net de taxe / pers.
En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement.

2ième jour-matin

La *Main d'œuvre* et l'hygiène = l'état de santé et le comportement la tenue vestimentaire le lavage des mains

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents = la marche en avant dans le temps et dans l'espace la réception et les critères de contrôle : les règles et les tolérances par produit réceptionné la liaison froide le refroidissement rapide et les valeurs critiques la remise en température la gestion des risques selon l'activité : tel que la cuisson basse T°C, le mixé/mouliné, le transport.... le service et les valeurs cibles la gestion des excédents selon la conservation et la présentation du produit La loi égalim et la réduction du gaspillage alimentaire.

2ième jour-après-midi

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

Les obligations, et les procédures à mettre en place. Plats témoins et les erreurs à éviter lors des prélèvements

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires
Le règlement INCO et les obligations
Les allergènes : quoi ? comment ? pour qui ?

Appliquer leur plan HACCP

La méthode HACCP

Méthodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes
Les procédures de fonctionnement HACCP
Notion de mesures de maîtrise
Etablissement des CCP ou PRPo spécifiques à l'établissement
Les autocontrôles ou moyens de surveillance existants ou à mettre en place dans votre établissement et le rôle de chacun.
Etablir des actions correctives en cas de dérives des points critiques
Surveiller l'efficacité de son plan HACCP pour les contrôles analytiques : Pourquoi devons nous effectuer ces contrôles ?
Comment traiter les résultats ? et mettre en place les actions correctives adéquates ?

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédents formations)

Qualité de la formation : 9/10