

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)
49330 Les Hauts D'Anjou
Email : accueil@faireetsavoir.org
Tel : +33252750436



HACCP

Permettre au personnel de cuisine d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Demandeurs d'emploi dans le domaine de la restauration
- Salariés d'entreprise dans le domaine de la restauration

Prérequis

- Travailler ou avoir le projet de travailler dans le domaine de la restauration
- Compréhension orale de la langue française

Accessibilité et délais d'accès

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter pour les modalités de mise en œuvre

2 semaines

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et les risques pour le consommateur

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)

49330 Les Hauts D'Anjou

Email : accueil@faireetsavoir.org

Tel : +33252750436



Contenu de la formation

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
 - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
 - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- Référentiel de capacités
 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Aliments et risques pour le consommateur
 - Connaître les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Connaître les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Connaître les autres dangers potentiels (chimiques, physiques et biologiques)
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale
 - Prendre connaissance des notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)
49330 Les Hauts D'Anjou
Email : accueil@faireetsavoir.org
Tel : +33252750436



- Connaitre la réglementation communautaire en vigueur sur l'hygiène des denrées alimentaires : paquet d'hygiène, traçabilité et gestion des non conformités, les bonnes pratiques (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Prendre connaissance de l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Connaitre les contrôles officiels : grilles d'inspection, points de contrôle permanent, suites de l'inspection (rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)
- Le plan de maîtrise sanitaire
 - Connaitre les BPH : hygiène du personnel et des manipulations, respect des températures de conservation, de cuisson et refroidissement
 - Prendre conscience de l'importance des dates limites de consommation et d'utilisation optimale
 - Connaitre les procédures de congélation/décongélation
 - Savoir organiser le rangement du stock et gérer le stock
 - Déterminer les principes de l'HACCP, les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements)

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Responsable de formation : Virginie Dubois

Coordinatrice de formation : Anne Bordron

Assistant de formation : Menil Kasmi

Réseau de formateurs/trices spécialisés et expérimentés

Moyens pédagogiques et techniques

- Démonstration sur site
- Apports théoriques et pratiques / Etudes de cas
- Formation menée de façon interactive basée sur l'animation de groupe

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence émargée par demi-journée

FAIRE ET SAVOIR

2 rue des Fontaines (Châteauneuf sur Sarthe)

49330 Les Hauts D'Anjou

Email : accueil@faireetsavoir.org

Tel : +33252750436



- Quiz de connaissances tout au long de la formation permettant de mesurer la progression des stagiaires
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de stage
- Auto-évaluation des acquis de la formation par les stagiaires
- Attestation de réalisation