

# FORMATION HYGIENE - LA METHODE HACCP

## L'hygiène alimentaire en restauration collective

### 1 jour - Présentiel

*Ce module de formation est destiné à toute personne concernée par l'hygiène et la propreté des cuisines collectives. Cela permettra aux collaborateurs d'assurer la maîtrise des risques tout en visant la sécurité des consommateurs.*

**Référence :** HYG-HACCP-RC-1J-P

**Durée :** 7h (1j) **Modalité :** Formation présentielle

**Tarif :** nous consulter

**Délai d'accès :** nous consulter

**Effectif maximal :** 8 participants

### Profil des apprenant(e)s

- Collaborateurs d'entreprises de restauration collective
- Personnel de cuisine
- Personnel de distribution de repas
- Formation & handicap : contacter notre référent handicap PREVAT pour les modalités d'adaptation du parcours de formation

### Prérequis

- Transmettre les protocoles & fiches produit en amont de la formation pour personnalisation du contenu
- Retourner le cahier des charges renseignés en amont de la formation

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les principes de la méthode HACCP : méthodes d'organisation et de réalisation du plan HACCP
- Comprendre la nouvelle approche réglementaire française et européenne : le paquet hygiène
- Entretien des différentes parties d'une cuisine collective tout en respectant la réglementation en vigueur
- Maîtriser les règles d'hygiène et de propreté



**SARL PREVAT** - Siège social : 53 Rue de la Paix TROYES 10000

Agence de **LYON** : 713 grande rue 01700 MIRIBEL - Agence de **TROYES** : 9 rue Gustave EIFFEL 10000 TROYES - [www.prevat.fr](http://www.prevat.fr) - contact@prevat.fr - 04 78 59 06 38

Numéro SIRET: 842 476 400 00010 - Code APE : 8559A - TVA Intracommunautaire : FR 25 842476400 - N° d'immatriculation au RCS de TROYES : 842 476 400

Numéro de déclaration d'activité : 44100095510 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État) - N° habilitation SST INRS : 1459062/2019/SST-01/O/09

V21-02-1

## Contenu de la formation

- LA NOUVELLE REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE APPLIQUEE A LA RESTAURATION COLLECTIVE :
  - Le paquet hygiène
  - Les obligations qui en découlent pour les professionnels (PMS, etc...)
  - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
  - La traçabilité et l'alerte
  
- LES MOYENS DE LUTTE CONTRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS :
  - La qualité des matières premières (PH, température...)
  - L'hygiène du personnel et des manipulations (tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains, etc...)
  - Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel (plan de travail, murs, etc...)
  - Marche en avant et séparation des circuits Collecte et stockage des déchets
  - Tenue des locaux annexes (WC/vestiaires du personnel) & lutte contre les nuisibles
  
- LES MOYENS DE LUTTE CONTRE LE DEVELOPPEMENT DES MICRO-ORGANISMES :
  - Les températures de conservation : chaîne du froid / liaison chaude / liaison froide
  - Réfrigération rapide / congélation / décongélation / mise sans vide / age des produits : DLC et DLUO
  
- TRACABILITE :
  - Contrôle et enregistrement des résultats
  - Contrôle à réception et en cours de fabrication
  - Contrôle nettoyage et température
  - Analyses microbiologiques & audit hygiène



## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Intervenant(e) spécialisé(e) en hygiène alimentaire

### Moyens pédagogiques et techniques

- **Exposés théoriques / Etude de cas concrets / Quizz en salle**
- **LOGISTIQUE : Venir avec ses EPI si besoin et son nécessaire de prise de note**
- **LOGISTIQUE : mise à disposition d'une salle dédiée à la formation avec espace de projection**
- **LOGISTIQUE : mise à disposition d'un chariot de bio-net intégralement armé, matériel de nettoyage vapeur si équipé**
- **LOGISTIQUE : mise à disposition d'une cuisine / labo nécessaire à la mise en pratique**
- **Avoir une bonne compréhension orale et écrite de la langue française (si besoin, interprète possible sur demande / devis)**

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

- Feuille de présence / Formulaire individuel d'évaluation de fin de formation / Attestation de fin de formation / Mise à disposition mémo apprenant en ligne
- Questions orales ou écrites / Mises en situation



**SARL PREVAT** - Siège social : 53 Rue de la Paix TROYES 10000

Agence de **LYON** : 713 grande rue 01700 MIRIBEL - Agence de **TROYES** : 9 rue Gustave EIFFEL 10000 TROYES - [www.prevat.fr](http://www.prevat.fr) - contact@prevat.fr - 04 78 59 06 38

Numéro SIRET: 842 476 400 00010 - Code APE : 8559A - TVA Intracommunautaire : FR 25 842476400 - N° d'immatriculation au RCS de TROYES : 842 476 400

Numéro de déclaration d'activité : 44100095510 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État) - N° habilitation SST INRS : 1459062/2019/SST-01/O/09

V21-02-1