

PROGRAMME DE FORMATION PRESENTIELLE <i>Dernière mise à jour le 22/11/2022</i>	FORMATION CONTINUE
	<i>Formation aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective (HACCP)</i>

Durée - 7 heures : *matinée en situation de travail*

Dates – À définir

Horaires - À définir

Lieu – Intra ou Inter Etablissement (à déterminer)

Public – Toute personne travaillant en cuisine

Conditions d'accès – Aucune

Nombre de participants - 5 minimum, 10 maximum

Prérequis – Aucun prérequis

Intervenants

Pascal NAUDIN – Formateur HACCP

Référente Handicap – Linda MARIN

Méthodes et moyens pédagogiques

Expositive (cours) et démonstrative (vidéos, power point) Expérientielle (analyse de situations / cas concrets / jeux de rôles)

Séance de formation en salle

Dossier technique remis aux stagiaires

Paperboard

OBJECTIFS

Le but étant de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, physiques ou chimiques.

A l'issue de cette formation le stagiaire sera capable de maîtriser les dangers identifiés si possible dès leur source par la prévention en s'appuyant sur des CCP (points critiques de contrôle).

CONTENU PEDAGOGIQUE

1) Matin

Présentation du formateur, de la journée, briefing des attendus sur **la matinée en situation de travail**

Accompagnement des stagiaires par le formateur sur leur poste de travail

2) Après-midi

a) Les risques pour le consommateur

- Introduction
- Le rôle du cuisinier
- HACCP
- Les dangers liés aux aliments
- Les TIAC

b) La réglementation

- La réglementation
- La traçabilité
- Les contrôles officiels
-

c) Plan de maîtrise sanitaire

- Le PMS
- Les 5M : Les BPH et la maîtrise des dangers
 - Les GBPH
 - Les auto-contrôles

