

## Réf : PR002

MAJ : 04/23

## Public concerné

Tout le personnel de cuisine en restauration collective à caractère sanitaire et ou social, ayant suivi la formation initiale  
Effectif : de 1 à 10 personnes

## Durée

1 jour – 7 heures

## Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

Recueil des attentes des stagiaires  
Alternance théorie / pratique  
Utilisation de la vidéo et du rétroprojecteur

## Moyens et techniques pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

## Lieu

En INTRA : dans vos locaux

## Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité :  
- de maîtriser les principes fondamentaux en matière d'hygiène  
- de respecter la réglementation actuelle  
- de respecter le système HACCP

## Contenu du stage

PARTIE A : L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

### La qualité du produit alimentaire

La qualité d'un produit alimentaire (satisfaction service santé sécurité)  
La dégradation de la qualité d'un produit alimentaire en terme de sécurité alimentaire

### La microbiologie alimentaire

Identification des micro-organismes  
Mode de développement – Mode de contamination  
Neutralisation des bactéries

### L'hygiène en cuisine

Hygiène du personnel, des locaux, du matériel  
Application de la « marche en avant »  
Nettoyage et désinfection

### La réglementation

PARTIE B: LA MÉTHODE HACCP

### Le concept et son histoire

### Les 7 principes de l'HACCP

### Définitions

#### Réalisation pratique de la démarche

Constituer une équipe HACCP  
Décrire le champ de l'étude : dangers, process, produits  
Décrire le produit et son utilisation attendue  
Construire un diagramme de fabrication  
Vérifier le diagramme sur place  
Identifier les dangers et effectuer une analyse des risques, déterminer des mesures de maîtrise  
Déterminer les CCP  
Établir les limites critiques des CCP  
Établir un système de surveillance pour chaque CCP  
Établir des actions correctives pour les déviations  
Établir des procédures de vérification  
Établir un système d'enregistrement et de documentation

### Conclusion

## Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :  
Quiz, exercice pratique, étude de cas, ...  
Questionnaire de fin de formation  
Evaluation de satisfaction

## Profil du formateur

Formation réalisée par une consultante formatrice en démarche qualité et sécurité des aliments.  
Elle adapte sa pédagogie au public accueilli