

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**

Évaluation 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
Évaluation 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