

« Hygiène et procédures HACCP en restauration collective »

1 journée

Méthodologie et techniques

Description brève des objectifs

A l'issue de cette journée de formation, vous serez en mesure de :

- Permettre la réactualisation des connaissances de la méthodologie du HACCP et des pratiques de bio-nettoyage et ce, en fonction des données réglementaires et de la spécificité du site
- Former le personnel à identifier les dangers, la définition des risques potentiels et des protocoles de travail associés, les conditions de suivi et les modalités de traçabilité
- Procéder à l'évaluation du HACCP et OMS mis en œuvre

Public concerné

Ensemble du personnel en charge du bio-nettoyage et de la préparation et/ou distribution des repas

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Moyens pédagogiques

Les techniques pédagogiques proposées privilégient l'interactivité au sein du groupe. Elles favorisent l'alternance entre temps de réflexion, échanges, cas pratiques et apports théoriques.

Moyens administratifs

Feuille d'émargement du stagiaire / Feuille d'appréciation de la formation

Programme

MODULE 1	MODULE 2
<p>La méthodologie du HACCP et ses applications</p> <p>Partie 1 : La maîtrise des 5M</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ M : Matière première ✓ M : Moyen humain ✓ M : Matériel ✓ M : Méthode ✓ M : Milieu <p>Partie 2 : L'identification des dangers possibles et potentiels</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les locaux et les zones à risques ✓ Les circuits <ul style="list-style-type: none"> ○ Les matières premières ○ Les produits ○ Les personnels ○ Les matériels ✓ Les matériels ✓ Les bonnes pratiques HACCP 	<p>Les procédures de travail en place :</p> <p>Partie 1 : Les trois règles d'or en entretien des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Eviter les apports ✓ Eviter la multiplication ✓ Détruire les microbes <p>Partie 2 : Le dossier de bio-nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les fiches produites ✓ Les protocoles ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection ✓ La traçabilité des enregistrements

Evaluation

L'évaluation des acquisitions des compétences des stagiaires est réalisée en continue et par le formateur.

Formateur(s)

Expert en hôtellerie diplômé de gestion hôtelière, grande expérience dans le secteur de la sécurité alimentaire, l'hôtellerie et la gérontologie.

Prix

Voir dans la convention de formation.

(*) Pas de TVA applicable aux journées de formation Programme établi par la société CQS. Marlène Renaud, responsable pédagogique.