METTRE EN OEUVRE L'HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

SAN54

PRÉREQUIS

La formation ne nécessite aucun prérequis

DURÉE

1 à 2 jour(s) en fonction de l'expérience

CERTIFICATIONS

Attestation de stage

PROCHAINE(S) SESSION(S) :

CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

- Mettre en place la méthode HACCP

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les bases de l'hygiène

- Identifier les dangers et maîtriser les points critiques
- Mettre en place la méthode HACCP

PROGRAMME

La réglementation en vigueur

Les obligations et les évolutions réglementaires du secteur alimentaire, le plan de maîtrise sanitaire en collectivité

La sécurité alimentaire : travailler dans le respect du client

L'HACCP

Guide des bonnes pratiques dans l’entreprise

La traçabilité dans l'entreprise

L'analyse des dangers dans le déroulement d'une journée de travail dans votre secteur d'activité

Le personnel & l’hygiène comportementale

Le stockage des denrées alimentaires

Les phases de préparation ET de transformation

Le rangement & le nettoyage

La mise en place de procédures pour maîtriser les points critiques

Allergies vraies, allergies croisées

Intolérances alimentaires

Réglementation en vigueur

Plan maîtrise sanitaire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes pro actives déductives

Mise en situation collective, en sous-groupe

Echanges d’expériences (entre les intervenants et les stagiaires, entre les stagiaires)

Apports théoriques

Présentation dynamique et ludique des apports théoriques.

Documentation remise aux stagiaires : présentation et/ou livret du contenu théorique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM ou étude de cas/mise en situation