

Appliquer la démarche et les procédures HACCP



Connaissances et/ou mise à jour des connaissances de la méthode HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) et du plan de mesures sanitaires

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel

PROGRAMME

LA SECURITE ALIMENTAIRE

- Le contexte réglementaire

LE DEVELOPPEMENT MICROBIEN

- La contamination et la prolifération
- Les intoxications alimentaires

LA SURVEILLANCE DES VECTEURS DE CONTAMINATION

- Le principe des 5M
- L'analyse des 5M

LA METHODE HACCP ET LA TRACABILITE

- La cuisine type
- La traçabilité

LES MOYENS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

- L'identification
- Les mesures préventives

LA MISE EN PLACE DU PMS AU SEIN DE VOTRE ETABLISSEMENT

- Le bilan HACCP
- La mise en place des documents

LES ALLERGÈNES EN RESTAURATION

- Les allergènes
- Les régimes spéciaux

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Professionnels de la restauration
et des métiers de bouche

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la
formation



Mise à jour

Jun 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin

2024)

96%