Méthode HACCP restauration commerciale

HACCP

Présentiel - Synchrone

Objectifs

Appliquer la méthode HACCP en restauration commerciale

Public Visé

Responsable de restauration – Responsable Qualité- Chef cuisinier – intervenant en milieu alimentaire. Personnels d'entreprises de restauration commerciale.

Pré Requis

Savoir communiquer en français

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Mettre en pratique la méthode HACCP.
Connaître la réglementation en vigueur en hygiène alimentaire, les dangers et les risques microbiens.
Prendre conscience de l'importance du contrôle et du respect des procédures.
Définir un plan d'actions correctives et préventives.
Analyser et corriger ses méthodes de travail.

Méthodes pédagogiques

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur)
Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.
Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation
Réalisation d'un quiz.

Parcours pédagogique

Les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation et les TIAC
- Les moyens de maitrises
- Les dangers Chimiques, Physique, Biologiques
- La méthode des 5M (liée aux dangers alimentaires),
- Déclaration et agrément
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) fondés sur les principes du HACCP
- La DDCSPP et les contrôles officiels
- Le plan de maitrise sanitaire (PMS) (températures, hygiène du personnel, procédures...)
- Les principes de l'HACCP et les mesures de vérifications

Le Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH)

Qualification Intervenant·e·s

Consultant Formateur consultant, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire - Evaluateur HACCP pour l'AFAQ, qualifié auditeur IFS (International Food Standard).

Méthodes et modalités d'évaluation

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur)
Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.
Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation
Réalisation d'un quiz.

Modalités d'accessibilité handicap

Nathalie Ripoll : nathalie@accoformation.com

Durée

14.00 Heures **2** Jours

Effectif

De 3 à 10 Personnes

Tarifs

Inter (Par personne) : **600.00 € HT**

Contactez-nous !

Sabine ACCO
Présidente SAS
Tél. : 0468250084
Mail : sabine@accoformation.com