Méthode HACCP en restauration collective

HACCPCOLL

Présentiel - Synchrone

Objectifs

Appliquer la méthode HACCP en restauration collective

Public Visé

Responsable de restauration, responsable de cuisine, chef cuisinier, second de cuisine, responsable qualité, agents de restauration, personnels de cuisine et toute personne intervenant dans la préparation, la distribution ou le service des repas en restauration collective.

Pré Requis

Savoir communiquer en langue française

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Connaître la réglementation en vigueur et les exigences sanitaires applicables à la restauration collective.
Identifier et maîtriser les dangers sanitaires liés à la préparation, à la conservation et à la distribution des repas
Mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP et assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Méthodes pédagogiques

Méthode active et participative basée sur des apports théoriques, des ateliers pratiques et des études de cas adaptés aux activités de restauration collective.
Mises en situation à partir de situations professionnelles rencontrées par les participants.
Un dossier pédagogique aide-mémoire est remis au stagiaire à l'issue de la formation.
Réalisation d'un quiz d'évaluation des connaissances acquises

Parcours pédagogique

Le cadre réglementaire et les exigences sanitaires en restauration collective
- Les principes de la réglementation européenne et nationale en matière d'hygiène alimentaire.
- Les obligations et responsabilités des professionnels de la restauration collective.
- Les exigences sanitaires applicables aux locaux, équipements et personnels.
- Les contrôles officiels et le rôle des services de contrôle.
- La traçabilité des denrées alimentaires et les obligations documentaires.
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) adaptés au secteur d'activité.

Les dangers alimentaires et les risques sanitaires
- Les différents dangers : biologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- La connaissance du monde microbien et des principaux agents pathogènes.
- Les facteurs de multiplication et de développement des micro-organismes.
- Les sources et modes de contamination des aliments.
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, conséquences et prévention.
- Les allergènes alimentaires et la prévention des contaminations croisées.
- Les moyens de prévention et de maîtrise des risques.

Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- L'hygiène du personnel et les règles de comportement en cuisine.
- La réception et le contrôle des marchandises.
- Les conditions de stockage et de conservation des denrées.
- Le respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud.
- Les règles de préparation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température.
- La maîtrise des contaminations croisées et la séparation des activités.
- La gestion des excédents, des restes alimentaires et des déchets.
- Le nettoyage et la désinfection des locaux, matériels et équipements.
- Les produits d'entretien : choix, utilisation et conditions de stockage.

La maîtrise des risques selon l'organisation de la restauration collective
- Les différentes organisations : cuisine sur place, cuisine centrale et cuisine satellite.
- Les principes de la liaison chaude et de la liaison froide.
- La maîtrise des températures lors du transport, du stockage et de la distribution.
- Les contrôles à effectuer à chaque étape de la production.
- La gestion des plats témoins et les obligations de conservation.
- La gestion des non-conformités et des situations à risque.
- Les mesures correctives à mettre en œuvre en cas de rupture de la chaîne du

froid ou du chaud.

La méthode HACCP et l'analyse des risques
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP.
- La constitution de l'équipe HACCP et la définition du champ de l'étude.
- La description des produits et des procédés de fabrication.
- L'identification des étapes de fabrication et l'élaboration des diagrammes de fabrication.
- L'analyse des dangers et l'évaluation des risques à chaque étape.
- La détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP).
- La définition des limites critiques et des modalités de surveillance.
- La mise en place des actions correctives et des mesures de vérification.
- La formalisation et la mise à jour du système HACCP.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et le suivi des procédures
- Le contenu et les objectifs du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- L'organisation des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures HACCP.
- La mise en place et le suivi des documents de traçabilité.
- Les relevés de températures et les fiches de contrôle.
- Les procédures de nettoyage et de désinfection.
- La gestion des non-conformités et les actions correctives.
- La vérification de l'efficacité des procédures et l'amélioration continue du PMS.

Mise en pratique et études de cas
- Analyse de situations professionnelles rencontrées en restauration collective.
- Identification des dangers à partir d'un exemple de fabrication ou d'un circuit alimentaire.
- Construction d'un diagramme de fabrication et identification des points critiques.
- Analyse de relevés de températures et identification des anomalies.
- Élaboration de mesures correctives et d'un plan d'actions adapté à l'établissement.

Qualification Intervenant·e·s

Consultant formateur, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire – Évaluateur HACCP pour l'AFAQ, qualifié auditeur IFS (International Food Standard)

Méthodes et modalités d'évaluation

Test des connaissances acquises et délivrance d'une attestation de fin de formation

Modalités d'accessibilité handicap

Nathalie RIPOLL : nathalie@accoformation.com

Durée

14.00 Heures **2** Jours

Effectif

De 1 à 6 Personnes

Contactez-nous !

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