

HACCP

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

OBJECTIFS

Organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène permettant la maîtrise des dangers sanitaires et la satisfaction du client.

PARTICIPANTS

Responsables et personnels de restauration.

MÉTHODES

Alternance d'exposés, d'exercices de découverte et de travaux pratiques.
Autoévaluation et élaboration d'un plan d'action propre à son établissement.

ÉVALUATION

Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis et des compétences.

ITINÉRAIRE PÉDAGOGIQUE

▫ Principes fondamentaux

Hygiène et sécurité sanitaire des aliments • Exigences légales et réglementaires liées à la déclaration, à l'agrément, au PMS, aux obligations d'autocontrôles et aux obligations de résultats.

▫ Le monde microbien

Bactéries utiles, indicatrices de contamination et pathogènes • Toxi-infections alimentaires

▫ L'analyse des dangers

Vocabulaire et définitions du HACCP • Les 6 gammes d'aliments et les risques d'altération associés
• Les dangers biologiques, physiques et chimiques • Les 7 principes du HACCP • Les Guides de bonnes pratiques • La méthode d'analyse

▫ La prévention des dangers pour le client consommateur

Les points de maîtrise critiques « CCP » • Les mesures préventives • L'organisation des tâches
• La chaîne du froid et la chaîne du chaud • Les températures de conservation, cuisson et refroidissement
• La maîtrise des achats et des approvisionnements • La rotation des stocks et la durée de vie des préparations culinaires • La maintenance des équipements et de l'environnement de travail
• Le plan de nettoyage et désinfection

▫ Les contrôles officiels

Fonctionnement • L'inspection • Suites de l'inspection

▫ L'impact et les conséquences d'une situation sanitaire non maîtrisée

▫ Autoévaluation et plan d'action.

MODALITÉS

Durée : 2 jours
Prix : 770 € H.T.

La formation est conforme aux exigences de l'arrêté du 20 octobre 2011.