



Programme

LA METHODE HACCP

Présentiel

1 JOUR (7h en continu)

FINALITE

Prévenir les risques d'intoxication alimentaire collective et disposer des connaissances réglementaires en matière d'hygiène pour la manipulation des denrées alimentaires.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES OPERATIONNELS

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir identifier un risque alimentaire
- Connaître les dangers liés à l'alimentation
- Savoir remplir les éléments de traçabilité
- Savoir maîtriser un risque alimentaire

PUBLIC VISE

Professionnels du secteur social et médico-social travaillant en cuisine.

PRE REQUIS

Aucun.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Moyens matériels :

- Power point

Méthodes pédagogiques :

- Guide écrit,
- Etudes de cas
- Support pédagogique remis aux participants

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

Modalités de suivi : feuilles d'émargement, certificat de réalisation, attestation de fin de formation.

Modalité d'évaluation des stagiaires : questionnaire le jeu des erreurs.

Modalités d'évaluation du formateur et de la formation : fiches d'évaluation à chaud et fiches d'évaluation à froid 3 à 6 mois après la formation.

CONTENU

Les dangers alimentaires

- ✓ Les dangers physiques
- ✓ Les dangers chimiques
- ✓ Les allergènes
- ✓ Les dangers microbiologiques

Les sources de contamination

- ✓ Les 5 M

Les micro-organismes

- ✓ Conditions de développement

Contexte réglementaire

La méthode HACCP

- ✓ CCP
- ✓ PrPo
- ✓ Bonnes pratiques d'hygiène

Le PMS

- ✓ L'hygiène des personnes
- ✓ L'hygiène des locaux et du matériel
- ✓ La marche en avant
- ✓ Les produits alimentaires-DLC DDM
- ✓ La maîtrise des températures
- ✓ L'organisation
- ✓ La gestion des huiles de fritures
- ✓ Le refroidissement rapide et la remise en température
- ✓ La réalisation des mixés
- ✓ La distribution



Programme

- ✓ La gestion des restes et des déchets
- ✓ Les plats témoins
- ✓ La traçabilité

La gestion des non-conformités
Les affichages obligatoires
La suspicion de TIAC

MODALITES

Dates : nous contacter
Durée : 1 jour de formation soit 7 heures
Lieu : en intra ou à Fontenilles
Nombre de stagiaires : 10 participants maximum

INTERVENANT

Responsable qualité restauration collective

CONTACT

PRO.LEARNING
Nathalie CHAVE - Chargée de mission formation
☎ 05.34.41.38.87 Mail : formation@pro-learning.fr