



PROGRAMME

Objectifs

À partir du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de votre secteur d'activité et des procédures afférentes, la méthode HACCP permet de définir des mesures efficaces de prévention des contaminations.

Cette démarche a pour objectifs :

- Identifier le ou les dangers liés à la préparation alimentaire
- Anticiper et en évaluer les risques éventuels
- Maîtriser ces risques par le contrôle des points critiques
- Mettre en place les procédures de contrôle afin d'éliminer les dangers et se responsabiliser à l'obligation de résultat.
- Vérifier l'application des procédures

Programme

Ce sont 7 principes fondamentaux et 12 séquences pour leur application. En tenant compte de 3 types de dangers, les participants seront amenés à mettre en exergue le milieu, les matières premières, le matériel, la main d'œuvre et la méthode de travail.

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène :

- Les TIAC
- L'hygiène du personnel
- La marche en avant

- Le respect des températures de conservation cuisson et refroidissement
- Les procédures de congélation et/ou de décongélation
- Le nettoyage
- Les durées de vie
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks

Les principes de la méthode HACCP :

- L'analyse des dangers
- Les actions de correction
- Les points critiques
- Les mesures de vérification
- Les limites critiques
- Les enregistrements
- Les mesures de surveillance

Modalités pédagogiques et évaluations

Diaporama, partage d'expériences et questionnaire.

Évaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Liste du matériel pédagogique :

- Matériel informatique :
PC – Vidéoprojecteur



Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis spécifique

Public

Personnel de cuisine & salle
Traiteur
Boulangier – Pâtissier
Boucher – Charcutier
Industrie
Food Truck

Participants

1 collaborateur minimum
10 collaborateurs maximum

Lieu

En intra dans votre entreprise
En inter dans notre centre de formation

Validation

Bilan du suivi de l'action
Attestation de formation

Durée

7 à 14 heures
Sur 1 ou 2 journées