



## 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

### Modalités

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