

FORMATION HACCP, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, PERSONNALISÉE

SPÉCIAL RESTAURATION COLLECTIVE EN INTRA-ENTREPRISE



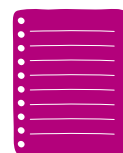
Objectif

- Connaître les textes réglementaires fondamentaux.
- Savoir identifier les dangers et maîtriser les risques à chaque poste de travail.
- Appliquer concrètement les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Savoir comprendre et utiliser les documents de son Plan de Maitrise Sanitaire.



Public concerné

Personnel de restauration collective.
Pas de pré-requis nécessaire



Programme

- Formation pratique et conseils sur poste de travail (6h)
- Formation théorique personnalisée (3h)

*HACCP : Hazard Analysis
Critical Control Point

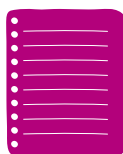


Nous contacter pour toute demande de devis

DÉTAILS DU PROGRAMME



FORMATION HACCP, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE, PERSONNALISÉE



P R O G R A M M E

- **L'hygiène à chaque poste de travail**

Exposé à chaque poste de travail des enjeux, des risques et les mesures de maîtrise mises en place ou à mettre en place.
Mise en scène à chaque poste de travail des gestes à faire pour respecter l'hygiène.
Revue du plan de maîtrise sanitaire et explication des instructions et enregistrements.
Revue de la méthode de nettoyage avec exercices de mise en situation (nettoyage de surface avec matériel...)
Savoir suivre la traçabilité dans la cuisine et sur les produits...

- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire et le suivi HACCP au quotidien**

Explication des origines et conséquences d'une intoxication alimentaire.
A partir d'images et vidéos réalisées lors de la première partie de formation, présentation d'un diaporama reprenant l'ensemble des bonnes pratiques d'hygiène : de la réception à la distribution, disposition des locaux, organisation du travail, marche en avant, contaminations croisées et maîtrise des températures.
Explication des dangers chimiques avec leurs fiches techniques produits.
Exercices concrets avec l'ensemble des stagiaires sur la recherche et la mise en place d'actions correctives sur des situations observées non conformes.
Présentation de boîtes de pétri avec les résultats microbiologiques de contrôles de surface.

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-
Hygiéniste en sécurité alimentaire
Maud SAINSARDOS, Hygiéniste en
sécurité alimentaire
Carole LAHOUCHE, Hygiéniste en
sécurité alimentaire
Audrey PONTHER, Hygiéniste en
sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Formulaire de satisfaction à chaud
remplis par les stagiaires en fin de
formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé
par mail au commanditaire de la
formation avec les attestations de
participation

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans leur
espace de travail.
Photos et vidéos réalisées pendant la
phase pratique servant à
personnaliser le
support de formation projeté sous
forme de diaporama.
Support réglementaire
Quizz en salle, échanges entre les
participants



O
R
G
A
N
I
S
A
T
I
O
N

