

HACCP*, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE PERSONNALISÉE

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

En intra-entreprise



Public concerné

Personnel de restauration
Pas de prérequis nécessaire

Objectifs

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

Utiliser les documents de son Plan de Maîtrise Sanitaire

Programme



Formation pratique et conseils sur poste de travail

Formation théorique personnalisée

Nous contacter pour toute demande de devis





PROGRAMME

L'HYGIÈNE À CHAQUE POSTE DE TRAVAIL :

- Exposer à chaque poste de travail des enjeux, des risques et les mesures de maîtrise mises en place ou à mettre en place ;
- Conseils à chaque poste de travail des gestes à faire pour respecter l'hygiène ;
- Revue du plan de maîtrise sanitaire et explications des instructions et enregistrements ;
- Savoir suivre la traçabilité dans la cuisine et sur les produits etc.

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/ou 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
- Exercices concrets avec l'ensemble des stagiaires sur la recherche et la mise en place d'actions correctives sur des situations observées non conformes.



Équipe pédagogique :

- **Carole LAHOUCHE**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Audrey PONTHER**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Stéphanie BOTICARIO**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama Power Point.
- Support réglementaire.
- Quizz en salle, échanges entre les participants.
- Exercices de mise en situation.



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

- Feuilles de présence.
- Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Formulaire de satisfaction à chaud rempli 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.