

Formation HACCP

Méthode HACCP

Le + Groupe ACN :

Attestations de formation remises sur place.

Pré-requis :

Aucun pré-requis pour la suivre la formation à la méthode HACCP.

Durée :

7 à 14 heures

Sur 1 ou 2 journées

Public :

Restaurants traditionnels ou collectifs.

Chef cuisiniers, cuisiniers.

Traiteurs.

Commis.

Boulangerie pâtisserie.

Industrie.

Restauration collective.

Food Trucks.

Lieu :

En intra dans votre établissement.

En inter dans nos centres de formation.

Participants :

1 collaborateur minimum.

15 collaborateurs maximum par groupe.

Objectifs :

A 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 des 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 13 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 :

- Le monde microbien.
 - Les bactéries.
 - Le développement microbien.
 - Le nettoyage et la désinfection (TACT).
 - Le respect des températures de conservation cuisson et refroidissement.
 - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale).
 - Les procédures de congélation et/ou de décongélation.
- L'hygiène du personnel et des manipulations.
 - La marche en avant.
 - L'organisation, le rangement et la gestion des stocks.

Les principes de la méthode HACCP :

- Les points critiques.
- Les limites critiques.
- Les mesures de surveillance
- Les mesures de vérification.
- La documentation.
- Les actions de correction.

Modalités pédagogiques et évaluations :

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

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

- Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante .