

Pluriel

15 rue Henri Sainte-Claire Déville
60550 Verneuil-en-Halatte
Email : plurielformationscontact@gmail.com
Tel : +33659261635

METHODE HACCP OBLIGATOIRE: Respecter les bonnes pratiques d'hygiène des établissements de restauration commerciale

Depuis le 1er octobre 2012, chaque restaurant doit justifier d'une personne ayant suivi une formation HACCP. Cette obligation de formation répond à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

Le programme de ce stage court aidera les stagiaires à mettre en application les prescriptions du plan de maîtrise sanitaire (PMS), à identifier les points critiques (CCP) à corriger et à respecter les normes d'hygiène et de sécurité des aliments/ produits alimentaires.

Prix : 525.00

Durée: 14.00 heures (2.00 jours) en présentiel ou en distanciel synchrone avec un formateur

Profils des apprenants

- Restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, cuisiniers
- Traiteurs
- Commis

Prérequis

- Il est nécessaire de participer à la production et à la distribution de repas pour suivre la formation HACCP (paquet hygiène)

Prérequis techniques si distanciel synchrone avec un formateur:

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette équipée d'une Webcam et avoir accès à un réseau Internet haut débit pour les séances prévues à distance en visioconférence. Si vous rencontrez une difficulté, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : contact@plurielformations.com afin de pouvoir vous assister au mieux sur les démarches à suivre.

Accessibilité et délais d'accès

Nous sommes particulièrement sensibilisés aux besoins spécifiques des personnes en situation de handicap. Veuillez nous contacter par mail à contact@plurielformations.com pour tout besoin d'adaptation.

Si vous êtes en situation de handicap, nous sommes en mesure de vous accueillir, n'hésitez pas à nous contacter à contact@plurielformations.com, nous étudierons ensemble vos besoins d'une manière personnalisée.

Responsable pédagogique et handicap

Romain GUERRIER : contact@plurielformations.com

Un tuteur vous sera désigné pour vous suivre durant la formation.

Nous sommes particulièrement sensibilisés aux besoins spécifiques des personnes en situation de handicap. Veuillez nous contacter par mail à contact@plurielformations.com pour tout besoin d'adaptation.

Romain GUERRIER
Réfèrent Handicap

Qualité et indicateurs de résultats

Pluriel

15 rue Henri Sainte-Claire Déville

60550 Verneuil-en-Halatte

Email : plurielcontact@gmail.com

Tel : +33659261635

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

Contenu de la formation

- Introduction à la formation HACCP : Présentation du « paquet hygiène »
 - Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
 - Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire
- Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration
 - Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
 - Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
 - Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
 - Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination
 - Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
 - Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
 - Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
 - Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
 - Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité
 - Élaboration du système documentaire de surveillance Fiches de contrôle à réception des marchandises Fiches de contrôle des températures des chambres froides Fiches de contrôle de refroidissement Fiches de contrôle de la distribution Les plannings de nettoyage/désinfection Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
 - Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
 - Explication du fonctionnement du système documentaire

Organisation de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- En présentiel : Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- En distanciel synchrone : Disposer d'un ordinateur et d'une connexion haut débit ainsi qu'une webcam
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- Quiz

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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Pluriel

15 rue Henri Sainte-Claire Déville

60550 Verneuil-en-Halatte

Email : plurielformationscontact@gmail.com

Tel : +33659261635

