

LA MÉTHODE HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances sur le contexte sanitaire et la réglementation autour de l'hygiène alimentaire
- Maîtriser les facteurs de risques des contaminations et développements microbiens et les points critiques
- Être capable de définir, mettre en œuvre les bases de la démarche HACCP et élaborer un plan HACCP dans ses 12 étapes

CONTENUS

Enjeux de la sécurité sanitaire

Réglementation en restauration collective

- Référentiels et normes liés à la méthode HACCP
- Le plan de maîtrise sanitaire (PSM)
- Responsabilités des établissements et des professionnels

Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

- Les microbes et Conditions favorables au développement des microbes
- Les bactéries responsables des TIAC
- Les principales sources de contamination
- La maîtrise des risques via la méthode des 5 M

La démarche HACCP

- 7 principes de la méthode – 12 étapes de la méthode

Date limite des produits alimentaires

Traçabilité

Toxi-infections alimentaires collectives

Organisation de l'office alimentaire

Contrôle qualité en hygiène alimentaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Mise en situation sur un exemple au travers de votre documentation
- Retours d'expérience
- Documents de la formation remis à chaque participant

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Attestation de présence
- Évaluation de la formation en fin de session
- Validation des acquis de la formation par QCM
- Attestation de fin de formation

MOYENS TECHNIQUES

- Vidéo projection - Paper board
- Tout matériel, équipement pour pratique

FORMATEUR



VIRGINIE GRIOTTO

Pharmacien Hygiéniste
Expert près de la
Cour d'appel de Nîmes
Gérante HygiaCare Conseil

PRÉ-REQUIS

Être impliqué ou vouloir l'être en restauration collective

PUBLIC CONCERNÉ

- Cuisinier
- Gestionnaire des risques
- Hygiéniste

MODALITÉS - DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par mail :
contact@hygiacare-conseil.com

Délais d'accès : sous 30 jours post inscription



Intra entreprise
Inter entreprise



Condition tarifaire fixée après
étude de la demande



Communication auprès de l'organisateur
pour toute demande de participation d'une
personne en situation d'handicap afin
d'adapter l'accessibilité à la formation