

MISE EN PLACE H.A.C.C.P EN RESTAURATION COLLECTIVE

PERSONNES CONCERNEES

Les Responsables d'établissements
Le personnel de Cuisine : Chef, Second.

LES OBJECTIFS

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

(Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

Comprendre les principes et leurs applications pour la mise en œuvre d'une démarche HACCP
et du PMS

LE CONTENU

Jour 1 :

Analyse des Dangers et Points Critiques
Les Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)
Hygiène - micro biologique
Sensibilisation au monde microbien
Les germes en cause
Hygiène du personnel
Le Codex Alimentarius
HACCP : les 7 principes et les 12 étapes
Les Directives Européennes et textes associés aux arrêtés
Le Pack Hygiène 2006
Analyse des Dangers et Points Critiques
La Traçabilité

Jour 2 : Audit restaurant et cuisines

Réception et stockage des marchandises
Hygiène de fabrication
Hygiène de distribution
Les Liaisons Froides et Chaudes
Le circuit des déchets
Entretien du matériel et des locaux
Vérification de l'existant et mise en place de documents si nécessaire
Synthèse

LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique et pratique en situation
Mise en place de documents sur l'établissement par les participants
Utilisation supports Vidéo

LE DEROULEMENT

Formation de 2 journées
+ une journée de mise en place traçabilité si besoin
Tarifs nous contacter

SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation
Suivi avec le dirigeant de la traçabilité mise en place