



H.A.C.C.P EN CUISINE et SERVICE D'UNE RESTAURATION AMBULANTE

PERSONNES CONCERNEES

Personnel de Cuisine, artisans et professionnel itinérant

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
Comprendre et appliquer les méthodes d'Hygiène alimentaire, connaître les dangers et risques chimiques, micro biologiques et physiques.

Connaître les méthodes et règles relatives au nettoyage, désinfection, service

LE CONTENU

Législation

Les règlements CE 178/2002 et 852/2004
L'AM du 21 décembre 2009
Le paquet Hygiène 2006
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
Analyse des Dangers et Points Critiques

La Traçabilité en 2006

Les documents obligatoires
Les documents de suivi
Les plannings et documents de contrôle

Hygiène - Micro Biologique

Sensibilisation au monde microbien
Les germes en cause
Les Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)
Hygiène du personnel

La Méthode H.A.C.C.P

Les sept principes et 12 étapes



Le Codex Alimentarius

La Mise en Pratique

Les concepts de Marche en Avant
Comment éviter les contaminations croisées

Réception et stockage des préparations

Les locaux et températures de stockage
Hygiène des outils et véhicules de transport

Hygiène de fabrication

Les méthodes contre les contaminations et proliférations microbiennes
Hygiène de distribution (service et les différents services)

Plannings de Fabrication

Le Couple temps - température

Procédés de Fabrication

Fabrications Froides et Chaudes
Les Liaisons Chaudes et Froides
La fabrication amont en laboratoire
La fabrication sur place

Le circuit des déchets
Entretien du matériel et des locaux

Les méthodes de nettoyage

Le « Bio Nettoyage »
Les Matériels de Nettoyage
Le Cercle de Sinner

SYNTHÈSE

QCM de Contrôle et Analyse



LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique intégrant, cours, participation des stagiaires, échanges d'expérience :
Ordinateur portable, Rétroprojecteur, Hauts parleurs...

Utilisation de matériel Vidéo

Utilisation de QCM de contrôle

Remise de supports pédagogiques, ainsi qu'un CD pédagogique

LE DEROULEMENT

Deux jours soit 14 heures
Nous contacter pour tarif et dates

SUIVI ET EVALUATION

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