



# MISE EN PLACE H.A.C.C.P EN RESTAURATION et SERVICE EN SALLE

## PERSONNES CONCERNEES

Les Responsables du Restaurant  
Le personnel de Salle

## 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

Utilisation du Guide des bonnes pratiques

Mettre en place les documents de traçabilité de l'établissement

## LE CONTENU

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 textes et Arrêtés

Le paquet hygiène 2006 et le PMS

Analyse des Dangers et Points Critiques

La Traçabilité

Mise en place dans le restaurant de la traçabilité

Mise en place des autocontrôles

Réception et stockage des préparations (buffet, armoires)

Hygiène de fabrication (travail sur guéridon)

Hygiène de distribution (service et les différents services)

Le circuit des déchets

Entretien du matériel et des locaux



## LA METHODE PEDAGOGIQUE

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

## LE DEROULEMENT

Formation de : 2 jours  
Coût : 850 € HT + frais si plus de 80 kms

## SUIVI ET EVALUATION

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