



HYGIENE ET SECURITE

La méthode HACCP en Restauration Commerciale ou Collective

Objectifs : Sécuriser l'entreprise de restauration en respectant la réglementation en vigueur HACCP fixant les conditions d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective à caractère social. Mettre en place un système d'actions de sécurité. Convaincre les stagiaires que l'application au quotidien de bonnes pratiques d'hygiène est une alternative simple à réaliser pour atteindre la qualité qu'est en droit d'exiger le consommateur et que leur connaissance et le respect de la réglementation sur l'hygiène les positionnent comme de meilleurs professionnels.	<u>Personnes concernées :</u> Encadrants – Directeurs - Managers et Chefs de cuisine. Opérateurs en cuisine et au service. Restauration de collectivités (cuisines centrales et satellites – services sociaux et hospitaliers).
PROGRAMME	Pré requis : aucun.
PREMIERE JOURNEE ➤ Le monde des microorganismes et des toxines ✚ Les « TIAC » ✚ La gravité de certaines toxi-infections – propagation ➤ Identifier les dangers Microbiologiques, Physiques, Chimiques et Fonctionnels ➤ Maîtrise de la connaissance de l'état des denrées alimentaires ✚ Les denrées fraîches ✚ Les denrées sous divers états de conservation ➤ Identifier les points critiques généraux et ceux inhérents à l'entreprise ✚ Un « CCP » qu'est ce que c'est ? et comment les identifier ? SECONDE JOURNEE ➤ Prévoir les risques - Organiser la surveillance générale ✚ Les fiches de surveillance aux points critiques ➤ Hygiène des opérations ✚ Modifier son comportement dans le travail pour appliquer de bonnes pratiques d'hygiène au quotidien ✚ Mettre en place des méthodes et des outils qui ont pour objectif d'organiser la production et la distribution de manière totalement hygiénique - Rationaliser le travail ✚ Rangement rationnel (DLC et DLUO) et marche en avant ✚ Maîtrise du froid, du refroidissement et des remises en température ✚ Hygiène des manipulations ✚ La décongélation ✚ Nettoyage et Désinfection – protocole – outils – le plan de nettoyage et désinfection ✚ Le déconditionnement et le reconditionnement. L'allotissement ✚ Le conditionnement et la cuisson sous vide ✚ Gestion des déchets (entrants et sortants) ➤ Etiquetage fraîcheur - Intérêts des autocontrôles ✚ Marque de salubrité ✚ Agrément sanitaire ✚ Liaison chaude et Liaison froide ✚ La traçabilité	PEDAGOGIE Le Formateur Très expérimenté en formation HACCP. Moyens et pédagogie 3 étapes : <u>-En début de session :</u> Constat de l'existant. Connaissance de la réglementation en vigueur. Adéquation entre la réglementation et l'application dans l'entreprise. Respecter la réglementation – Difficultés et solutions. <u>-En cours de session</u> La notion de responsabilité et le : « Quand, qui, où, comment ? » Définition d'Objectifs et Contrôles des résultats. Analyse et synthèse du contrôle des résultats par rapport aux objectifs – autres mesures correctives et palliatives. Vérification de l'efficacité des mesures correctives et palliatives mises en place. Vérification de l'efficacité de tous les outils mis en place. <u>-En fin de session :</u> Evaluation du comportement et des connaissances. Admis et non admis. <u>Intra entreprise France entière et International</u> Tarif inter par personne 2 jours 490 € Réf : HR002

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration

Tél : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98

Toutes les formations Hôtellerie Restauration de notre organisme de formation sur www.proformalys.com