

HYGIENE ET SECURITE
HACCP Niveau 2

<p>Objectifs : Être capable de vérifier le système HACCP. Disposer d'un état des lieux sur le respect des prescriptions réglementaires à l'aide de tableaux de bord, contrôler les pratiques de l'hygiène alimentaire de manière précise et objective.</p>	<p><u>Personnes concernées</u> : Personnel d'encadrement.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Pré requis : Aucun.</p>
<p>Formaliser les objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Identifier les attentes ⊗ Evaluer les enjeux ⊗ Anticiper pour neutraliser les résistances ⊗ Préparer les équipes (tenants et aboutissants) <p>Observation et analyse des pratiques professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Moments de rencontre avec le personnel ⊗ Le manuel HACCP ⊗ Evaluation du respect des procédures ⊗ Réception des marchandises ⊗ Analyse des gestes de l'hygiène de base ⊗ Détecter les écarts dans l'organisation professionnelle ⊗ Les sens et les méthodes de travail ⊗ Les différents modes de cuisson ⊗ Les différents modes de conservation ⊗ La maîtrise des températures ⊗ Le service des repas <p>Observation et analyse de l'état des locaux et des équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Matériaux et revêtements des locaux ⊗ Implantation et ergonomie des équipements ⊗ Maintenance préventive du matériel ⊗ Plan de nettoyage et de désinfection ⊗ Plan de lutte contre les nuisibles <p>Diagnostic de la mise en place du système HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Point sur la documentation ⊗ Etat des enregistrements ⊗ Conformité de la traçabilité ⊗ Vérification des auto-contrôles et mesures ⊗ Adéquation entre l'analyse des dangers, la détermination des CCP et les limites critiques ⊗ Application de mesures correctives ⊗ Certification ISO 22000 	<p style="text-align: center;">PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et de l'hygiène.</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Active, participative et démonstrative. Analyse et observation sur le terrain.</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</p>
	<p>2 jours</p> <hr/> <p>1 150 €</p> <hr/>
	<p>Réf : HR190</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration