GERFI+
L'expérience de la différence, notre plus.

Tel : 05 46 50 64 63
E-mail : contact@gerfiplus.fr

Ref. SG110

# HACCP et hygiène alimentaire : initiation

## OBJECTIFS

▶ Connaître les règles d'hygiène alimentaire.
▶ Comprendre et maîtriser les obligations de la méthode HACCP en matière d'hygiène du personnel, des locaux, du matériel et des denrées afin de pouvoir les appliquer correctement au poste de travail.

## PROGRAMME

▶ Présentation de la réglementation
- le « paquet hygiène »
- la démarche HACCP : historique et grands principes

▶ Hygiène alimentaire
- les toxi-infections alimentaires collectives
- identification des micro-organismes
- mode de développement
- mode de contamination
- neutralisation des bactéries

▶ L'hygiène en cuisine
- le personnel
- les locaux
- le matériel
- l'application de la marche en avant

▶ Modalités d'application de la démarche HACCP
- planning de nettoyage
- contrôle des matières premières
- surveillance des températures.

**Méthode pédagogique :** Recueil des attentes. Etudes de cas, apports théoriques, législatifs, méthodologiques
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

**Personnes concernées / Prérequis :** Tout personnel de cuisine en restauration collective en établissements sociaux et médico-sociaux

**Animation :** consultant HACCP en hôtellerie et restauration collective

**Nombre de participants :** 12 personnes maxi

**DPC** : nous consulter

**Durée :** 3 jours, soit 21 heures

## INTRA

Ce stage peut être organisé dans votre établissement avec un tarif groupe.