

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



Méthodes pédagogiques : 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 : personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 3 jours, soit 21 heures

INTRA

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

