

## 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.

#### **Méthodes pédagogiques :**

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Études de cas, apports théoriques, législatifs, méthodologiques

Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

#### **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

**Durée** : 3 jours, soit 21 heures

### INTRA

Cette formation peut être organisée  
dans votre établissement  
avec un tarif groupe.



## PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ **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

