

HACCP

PRÉSENTATION

Cette formation HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise est destinée aux métiers du secteur alimentaire. Elle vous permettra d'évaluer et maîtriser les dangers (microbiologiques, chimiques et physiques) qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, vous serez capable :

- D'intégrer la sécurité alimentaire dans sa pratique professionnelle
- Maîtriser la qualité qui met l'accent sur le contrôle et l'amélioration en cours de fabrication

PRÉREQUIS

Aucun

PUBLIC

Exploitants de restaurants, cuisiniers, restauration collective, artisans des métiers de bouche, hôtel-restaurants

Modalités d'accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Tout besoin d'aménagement spécifique doit être signalé avant l'entrée en formation afin d'étudier les adaptations pédagogiques, techniques ou organisationnelles nécessaires. Pour toute demande, contactez le référent handicap de l'organisme.

Formetik est particulièrement sensible aux personnes en situation d'handicap. L'organisme de formation mobilise les expertises, outils et réseaux nécessaires pour accueillir, accompagner, former et orienter les publics en situation d'handicap. Le prestataire diffuse également une information accessible, détaillée sur les formations proposées.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation participative

MOYENS ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Powerpoint, Mises en situation

NOMBRE D'HEURES

2 jours (14h00) : 9h00-12h00 / 13h00-17h00

COUT DE LA FORMATION

700 €HT

MODALITÉS D'ORGANISATION

De 4 à 12 stagiaires en intra ou inter

PROFIL FORMATEUR

Formateur pour adultes niveau Bac+ 2, 6 ans d'expérience comme formateur

DOCUMENTS REMIS AU STAGIAIRE

- Evaluation de la formation à remplir par le stagiaire
- Attestation individuelle de formation

CONDITIONS DE CERTIFICATION

Formation de 2 jours (14h). L'attestation que vous recevrez après la formation attestera de votre capacité à appliquer les principes de la méthode HACCP. Elle fera office de certification.

La formation HACCP et l'attestation que vous recevez sont valables à vie. En conséquence, il n'y a pas de recyclage à réaliser, comme c'est le cas pour les autres formations obligatoires en sécurité (SST, risques chimiques, CACES etc.).

Néanmoins, les référents HACCP doivent suivre régulièrement des formations en matière d'hygiène afin d'être toujours au fait des mesures à respecter, notamment lorsque les contrôles réalisés par les laboratoires d'analyse ne sont pas bons ou pourraient être améliorés.

PROGRAMME

ÉCRIRE ce que l'on doit faire FAIRE ce que l'on a écrit contrôler si ce que l'on a écrit a bien été fait et CONSERVER la trace écrite de ce que l'on a fait.

Comportement des bactéries lors des différentes opérations en fonction des 5M

Où trouve-t-on des microbes ?

Rôle des microbes dans les aliments

Facteurs de développement microbien

- Température.
- Maladies et intoxications d'origine alimentaire.
- Les maladies alimentaires d'origine microbienne.
- Les maladies infectieuses alimentaires.
- Les maladies alimentaires dues aux parasites.
- Source et mode de contamination.

Moyens de préventions

- Le personnel : 4 risques majeurs à maîtriser au niveau de la propreté : Les vêtements utilisés, la chevelure, les mains et avant-bras, l'eau.
- La marche en avant : « Le sale ne doit jamais croiser le propre ».
- La réception des marchandises.
- Création fiche de contrôle « Réception produits/ marchandises ».
- Le stockage.
- Le prétraitement des denrées.
- Décongélation.
- Le tranchage ou l'utilisation de produits proportionnés.
- Préparation des entrées froides salades légumes râpés.
- Préparations chaudes en liaison directe.
- Préparations chaudes avec cellule de refroidissement.
- Préparation de plats cuisinés élaborés à l'avance en liaison froide (PCEA).

La distribution

- Distribution en liaison chaude.
- Distribution en liaison froide.
- Prélèvement des plats témoins.

La désinfection

- Comment procéder aux désinfections avec l'eau de javel.
- Lavage des crudités et des salades.
- Nettoyage des sols.
- Nettoyage des poubelles en plastique.
- Nettoyage des poubelles en métal.
- Plan de travail.
- Le nettoyage - la désinfection.
- Dans le cadre des obligations nouvelles, une place très importante est donnée au nettoyage-désinfection
- Il est exigé que soit établi un plan de nettoyage-désinfection.

Livre de Bord ou classeur HACCP

INDICATEURS DE PERFORMANCE :

TAUX DE SATISFACTION : **90%**

TAUX D'OBENTION CERTIFICATION : **100%**