

HACCP

OBJECTIFS : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

PUBLIC : Tout salarié travaillant dans un établissement de restauration collective

DUREE : 2 jours soit 14 heures de formation

PRE-REQUIS : Aucun



CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 : Les micro-organismes

- Caractéristiques
- Méthode de prolifération

Module 2 : Méthode HACCP

- Caractéristiques de la méthode (Loi 2007)
- Intérêts
- Repérage de ce qui est déjà fait dans les établissements

Module 3 : Liaisons froides et chaudes

- Caractéristiques
- Les températures exigées
- Les moyens de conditionnement

Module 4 : Hygiène du personnel

- La réglementation
- Hygiène corporelle (mains, cheveux, maquillage, vernis, bijoux etc ...)

Module 5 : Traçabilité des denrées

- Étiquettes/emballages
- Plats témoins
- Cahiers de traçabilité des températures
- Sortie du four
- Chambre froide négative
- Cellule de refroidissement
- Chambre froide positive
- Étuve, maintien en température

Module 6 : Déconditionnement, mise en attente, distribution et maintien en température

- Réglementation des moyens de conservation
- Réglementation des températures exigées

Module 7 : Service à table

Module 8 : Traitement de la vaisselle des consommateurs

- Désinfection : produits à utiliser (DDA)
- Température de lavage
- Séchage
- Rangement

Module 9 : Gestion des déchets

- Alimentaires (DLC)
- Des contenants

Module 10 : Plans de nettoyage

- De la cuisine
- De la plonge
- Des chambres froides + et -
- De la salle de restauration

Module 11 : Mise en Pratique - Auto-contrôles

- Du matériel et des installations
- Des matières premières et finies
- De ses pratiques

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Cuisine pédagogique
- Matériel professionnel
- Vidéos

ANIMATION ET PEDAGOGIE :

- Formation basée à la fois sur des méthodes déductives avec transmission des connaissances du formateur, sur des études de cas concrets, des jeux de rôles et sur des échanges avec les stagiaires sur des expériences vécues
- Nos formations sont assurées par des formateurs ayant une qualification et une expérience significative dans le domaine professionnel visé

EVALUATION ET VALIDATION : Attestation de formation

Centre de *Formation Permanente* du Saumurois

1 quai du Jagueneau -BP 269 - 49421 SAUMUR Cede
Tél. 02 41 83 15 01 - Fax. 02 41 83 15 09
e-mail : cfps@les-ardilliers.org