



DECIMA FORMATION

DURÉE	14 heures, soit 2 jours
FORMATEUR	Ingénieur restauration
MOTS CLEFS	HYGIENE / ALIMENTAIRE / TRACABILITE / MICROBES
TYPE	INTER / INTRA (calendrier selon votre convenance)
TARIF	Nous consulter

MAÎTRISER LES RÈGLES DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION - Selon la méthode HACCP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Règles d'hygiène sur l'ensemble de la chaîne alimentaire
- Découvrir et maîtriser les notions de microbiologie pour mieux comprendre la législation
- Maîtriser la règle des 5 M pour mettre en application les règles d'hygiène
- Savoir mettre en place un plan HACCP et respecter la législation sur la traçabilité

PUBLIC CONCERNÉ ET EFFECTIF

Agent opérationnel, chef gérant, gouvernant, responsable restauration* / minimum 4 à 10 participants maximum

* Vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous organisions au mieux votre accueil et la formation.

PRÉ REQUIS

Aucun

PROGRAMME DE LA FORMATION

L'évolution de la législation

- De l'arrêté du 29 septembre 1997 au Paquet Hygiène

La traçabilité

La place de la sécurité alimentaire dans la société

- L'information des consommateurs, les obligations des établissements de santé

Découvrir les règles d'hygiène

- Notion de microbiologie
- Les micro-organismes pathogènes
- Les principes de contamination et de développement

Les mesures de prévention au travers de la règle des 5 M

La méthode HACCP

- Définition des principes et des objectifs
- Savoir déchiffrer la législation : la sécurité alimentaire au travers des textes réglementaires
- La construction d'une démarche HACCP : les étapes de la construction
- Les points critiques, la notion de risque : savoir déceler les points critiques nécessaires - l'audit : un outil de progression
- L'exploitation des résultats : exploiter les résultats pour progresser

La traçabilité

- La gestion documentaire : construire une structure documentaire adaptée
- Le but des procédures : intérêt, utilisation en exploitation
- La traçabilité des produits : pourquoi et comment tracer le produit ?
- Application en unité de production : les points critiques, les contrôles
- Application en service de soins : la méthode HACCP jusqu'au consommateur
- L'information des consommateurs : OGM, traçabilité des viandes

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Une formation pratique réalisée par des formateurs pratiquant au quotidien la mise en application des règles de maîtrise de la sécurité alimentaire.

ÉVALUATION

Les acquis sont évalués soit par des mises en situation, ou des jeux de rôles, ou des quiz ou questionnaires, c'est-à-dire par une ou plusieurs modalités d'évaluation pendant la session.

Réalisation d'une enquête de satisfaction permettant de mesurer pour chacun des stagiaires l'atteinte des objectifs et la possibilité d'appliquer les savoir-faire et les savoir-être en situation réelle.

VALIDATION DE LA FORMATION

Certificat de réalisation