Programme de formation

HACCP – INITIALE (AVEC CREATION DOCUMENTAIRE) RESTAURATION SUR PLACE - LIAISON CHAUDE

Durée :2 jour(s) - 14,00 heures

Public visé

Personnel intervenant en cuisine.

Pré-requis

Aucun
EN AMONT : le formateur contacte l'entreprise pour préparer la formation et obtenir les documents existant.

Objectifs pédagogiques

Identifier les principales règles d'hygiène à appliquer pour garantir la qualité
Connaître la microbiologique des aliments servis aux résidents
Comprendre la finalité des règles d'hygiène afin de les appliquer et de les faire appliquer
Découvrir la méthode HACCP
Analyser les risques associés à différentes étapes de fabrication d'un plat et identifier les points critiques de l'établissement (CCP)

Groupe

De 6 à 10 participants

Accessibilité

Contactez notre référent handicap :
Mme Marion FOURCADE
06.33.37.44.86

Tarifs

A partir de 1 990,00 €

Modalités et délai d'accès

Pour vos demandes de formation, contactez-nous par téléphone au 04.75.75.68.79 ou par courriel : formationra@msaservices-ra.fr

Description / Contenu

ACCUEIL ET PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Rappel des objectifs de la formation, présentation détaillé du programme
Tour de table – présentation et attentes des stagiaires
Si applicable, contrôle des pré-requis (attestation ou certificat antérieur, quiz...)

THEORIE 50%

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Les enjeux et les risques de la non maîtrise du PMS
Les Toxi-Infection Alimentaires Collectives (TIAC)
Le pack réglementaire Européen et National
L'obligation de résultat
L'analyse et le contrôle (surface et plat)
Les diagrammes de fabrication
Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes
L'analyse de ces dangers
La liste des CCP
La microbiologie
La réglementation en vigueur
Le contrôle du PMS (documents de traçabilité)
Le plan d'action (si besoin)

PRATIQUE 50%

Les bases de l'hygiène corporelle et vestimentaire
La lutte contre les contaminations (documents internes de contrôles, principe de la marche en avant)
Le contrôle à réception des produits et la gestion des stocks
Les DLC et DLUO puis les DLC secondaires
Le relevé de températures des chambres froides
La fabrication et les documents associés (T° de maintien, de refroidissement et de décongélation)
Le maintien en température et les documents associés
Le service et les documents associés
La réalisation des plats témoins et les documents associés
Le nettoyage et la désinfection et les documents associés
Les 5 M (Méthode, Milieu, Matière 1ère, Main d'œuvre, Moyen) et les 2 T (Temps, Température)
L'identification des points critiques (CCP) et leur maîtrise
L'évaluation et la création des documents spécifiques

Points spécifiques à destination des responsables

Le plan de lutte des nuisibles
Le contrôle de la potabilité de l'eau
La procédure des TIAC
Les résultats des prélèvements

Modalités pédagogiques

Exposé interactif
Etude de cas et exercices théoriques et pratiques

Programme de formation

HACCP – INITIALE (AVEC CREATION DOCUMENTAIRE) RESTAURATION SUR PLACE - LIAISON CHAUDE

Durée :2 jour(s) - 14,00 heures

Moyens et supports pédagogiques

Sonde de prise de température, tenue de cuisine
Documents HACCP de la structure
TIC

Modalités d'évaluation et de suivi

Quiz de connaissances
Grille d'évaluation de compétences