



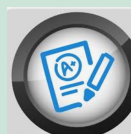
Formation HACCP Hôtellerie

Objectifs

HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Point, soit en français, Analyse des risques et maîtrise des points critiques. L'objectif de suivre une formation HACCP est d'acquérir les moyens de mettre en place des mesures pour la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique. La maîtrise du système HACCP est aujourd'hui exigée par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène des aliments. Ce système concerne directement la sécurité sanitaires denrées alimentaires.

Compétences visées

- Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire.
- Identifier les principaux dangers alimentaires.
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective.
- Connaître les moyens de maîtrise.
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service.
- Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP.
- Comment suivre et appliquer la méthode dans votre établissement.



Pré-requis:

aucun pré-requis n'est nécessaire

Nombre de participants:

4 à 12 personnes

Durée:

14 heures (2 jours)

Personnes concernées:

personnel de la restauration

Intervenants:

Formateur certifié INRS

Méthode pédagogique:

- apports théoriques et pratiques
- exposé et mise en situation pratique
- supports pédagogiques

Évaluation:

- auto-évaluation préalable en amont de la formation
- évaluation des acquis en fin de formation évaluation des connaissances par test QCM

Moyens pédagogiques: Ressources multimédias/supports pédagogiques

Contenu de la Formation

Formation Hôtellerie

Enseignement Théorique: 100%

1ère partie: « l'hygiène alimentaire, compréhension de la méthode HACCP »

- l'hygiène au sein de l'entreprise

. Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire

. A qui s'applique ces règles?

- la réglementation en application

. Le principe du « code Alimentarius »

. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- les facteurs à risques alimentaire

. Les 5 principes source de contamination « 5M »

. Connaître les facteurs de multiplication des micro-organismes

- les moyens de maîtrise

. Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène

. Comment éviter les contaminations?

. comment éviter les multiplications?

- présentation de l'HACCP

. Définition de la méthode HACCP

. Comprendre l'HACCP au coeur de l'entreprise

- les 7 principes

- plan de travail en 12 étapes

2ème partie: « approfondissement et application de la méthode HACCP »

- l'équipe HACCP et la description de votre production

- les diagrammes de fabrication

- analyse des risques

- création de documents d'enregistrements

- Attribution finale

- attestation de fin de formation / remise d'un livret « HACCP » à chaque stagiaire

FSC Formations, 14 rue Monsieur le Prince 95270 Luzarches

Siret: 815 154 315 00023 - APE: 85.59A - tel: 01 59 30 05 92

Email: of@fscformations.fr - www.fscformations.fr

déclaration d'activité enregistré sous le n° 11950708295 auprès du Préfet de la région Ile de France