

METTRE EN ŒUVRE L'HACCP DANS LA RESTAURATION

SEC19



STATUTS

Tout public

PRÉREQUIS

La formation ne nécessite aucun pré-requis

DURÉE

14H00, soit 2 jours

TARIF

Nous consulter (en intra uniquement)

CERTIFICATIONS

Une attestation de stage est systématiquement remise à l'issue de la formation conformément aux dispositions réglementaires.

PROCHAINE(S) SESSION(S) :

CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
Assurer la sécurité sanitaire des aliments
Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

PROGRAMME

Les bases et risques des dangers microbiens

Le monde microbien
Classements utiles et nuisibles
Condition de multiplication
Répartition dans les aliments
Les dangers dans l'alimentation
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
Les dangers chimiques, physiques, biologiques

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Agréments
Hygiène des denrées alimentaires
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures HACCP
L'arrêté en vigueur pour les activités commerciales
Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

L'hygiène du personnel et des manipulations
Le respect des températures (cuisson, conservation, refroidissement)
Les durées de vie des produits
Procédure de décongélation et congélation
L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
Les principes de l'HACCP
Les mesures de vérification
Le GBPH

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes pro actives déductives

Mise en situation collective, en sous-groupe

Echanges d'expériences (entre les intervenants et les stagiaires, entre les stagiaires)

Apports théoriques

Présentation dynamique et ludique des apports théoriques

Documentation remise aux stagiaires : présentation et/ou livret du contenu théorique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM ou étude de cas/mise en situation

Rejoignez-nous et suivez-nous sur :



BESANÇON

46, avenue Villarceau
25000 Besançon
Tél. : 03 81 25 26 06

BELFORT

1, rue du Docteur Fréry
90000 Belfort
Tél. : 03 84 54 54 84

VESOUL

1, rue Victor Dollé
70000 Vesoul
Tél. : 03 84 96 71 08

LONS-LE-SAUNIER

87, Place de la Comédie
39000 Lons-le-Saunier
Tél. : 03 84 86 42 07

Pour toute demande d'informations : contact@sifco.eu