

# METTRE EN ŒUVRE L'HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE

SAN54

## PRÉREQUIS

La formation ne nécessite aucun prérequis

## DURÉE

1 jour, soit 7h00

## CERTIFICATIONS

Attestation de stage

## PROCHAINE(S) SESSION(S) :

## CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

- Mettre en place la méthode HACCP

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les bases de l'hygiène

- Identifier les dangers et maîtriser les points critiques
- Mettre en place la méthode HACCP

## **PROGRAMME**

### **La réglementation en vigueur**

Les obligations et les évolutions réglementaires du secteur alimentaire, le plan de maîtrise sanitaire en collectivité

La sécurité alimentaire : travailler dans le respect du client

### **L'HACCP**

Guide des bonnes pratiques dans l'entreprise

La traçabilité dans l'entreprise

### **L'analyse des dangers dans le déroulement d'une journée de travail dans votre secteur d'activité**

Le personnel & l'hygiène comportementale

Le stockage des denrées alimentaires

Les phases de préparation ET de transformation

Le rangement & le nettoyage

### **La mise en place de procédures pour maîtriser les points critiques**

Allergies vraies, allergies croisées

Intolérances alimentaires

Réglementation en vigueur

Plan maîtrise sanitaire

## **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](mailto:contact@sifco.eu)