

HACCP

Cette formation obligatoire est destinée à toutes les entreprises des métiers de bouche, elle permet d'assurer et de contrôler la sécurité alimentaire.

OBJECTIFS

- Savoir définir, évaluer et maîtriser les dangers (microbiologiques, chimiques et physiques) qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.
- Connaître les points critiques à contrôler et maîtriser.

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis

PUBLIC

Restaurateur (traditionnel ou collective), cuisinier, artisans des métiers de bouche...

L'équipe FORMEDIA est particulièrement sensible à l'accueil et à l'adaptation des formations aux personnes en situation de handicap. Nous nous efforçons de répondre aux besoins de ce public avec attention et professionnalisme.

Contactez-nous pour plus de renseignements

LIEU

Strasbourg

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Vidéos, PowerPoint, mises en situations.

NOMBRE D'HEURES

2 jours (14h00)

9H00-12H00/ 13H30-17H30

COÛT DE LA FORMATION

700 € HT

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- 12 stagiaires maximum
- Inter/ Intra - présentiel et ou distanciel.
- Après l'inscription, l'entrée à la formation se fera sous 1 mois maximum

PROFIL FORMATEUR

Consultant en sécurité-hygiène des entreprises

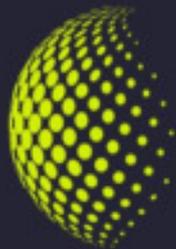
DOCUMENTS REMIS AU STAGIAIRE

- Livret stagiaire
- Attestation individuelle de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM de 10 questions en fin de formation pour évaluer les connaissances et compétences acquises
- Lister les points critiques





HACCP

PROGRAMME

1. LES RISQUES

- 1.1 Le comportement des bactéries lors des différentes opérations en fonction des 5M
- 1.2 Où trouve-t-on des microbes ?
- 1.3 Le rôle des microbes dans les aliments
- 1.4 Les facteurs de développement microbien
 - 1.4.1 Température.
 - 1.4.2 Maladies et intoxications d'origine alimentaire.
 - 1.4.3 Les maladies alimentaires d'origine microbienne.
 - 1.4.4 Les maladies infectieuses alimentaires.
 - 1.4.5 Les maladies alimentaires dues aux parasites.
 - 1.4.6 Source et mode de contamination.

2. LES MOYENS DE PRÉVENTION

- 2.1 Le personnel : 4 risques majeurs à maîtriser au niveau de la propreté : Les vêtements utilisés, la chevelure, les mains et avant-bras, l'eau.
- 2.2 La marche en avant: «Le sale ne doit jamais croiser le propre».
- 2.3 La réception des marchandises.
- 2.4 Création fiche de contrôle «Réception produits/ marchandises».
- 2.5 Le stockage.
- 2.6 Le prétraitement des denrées.
- 2.7 Décongélation.
- 2.8 Le tranchage ou l'utilisation de produits proportionnés.
- 2.9 Préparation des entrées froides salades légumes râpés.
- 2.10 Préparations chaudes en liaison directe.
- 2.11 Préparations chaudes avec cellule de refroidissement.
- 2.12 Préparation de plats cuisinés élaborés à l'avance en liaison froide (PCEA).

3. LA DISTRIBUTION

- 3.1 Distribution en liaison chaude.
- 3.2 Distribution en liaison froide.
- 3.3 Prélèvement des plats témoins.

4. LA PLONGE ET LA VAISSELLE

- 4.1 Comment procéder aux désinfections avec l'eau de javel.
- 4.2 Lavage des crudités et des salades.
- 4.3 Nettoyage des sols.
- 4.4 Nettoyage des poubelles en plastique.
- 4.5 Nettoyage des poubelles en métal.
- 4.6 Plan de travail.
- 4.7 Le nettoyage – la désinfection.
- 4.8 Dans le cadre des obligations nouvelles, une place très importante est donnée au nettoyage-désinfection. Il est exigé que soit établi un plan de nettoyage-désinfection.

