

Connaître la méthode HACCP, ainsi que le PMS

L'**HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) en français **Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques**.

Cette **démarche HACCP** impose un cheminement logique et méthodologique qui amène à identifier les dangers d'une fabrication tout en définissant les moyens de maîtrise et des procédures efficaces.

La démarche **HACCP** permet à l'ensemble des professions du domaine alimentaire (Industriel, cuisine collective, restaurateur, artisan métier de bouche, transporteur, négociant,...) de définir des axes d'améliorations en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein de votre entreprise.

La formation à cette démarche est l'un des principes majeur pour la compréhension et l'application d'un tel système qualité.

Objectifs de la Formation

Connaître les règles de base de l'hygiène agro-alimentaire

Savoir mettre en place et suivre le plan de maîtrise sanitaire

Connaître et suivre la méthode H.A.C.C.P

Gérer les non-conformités et les dysfonctionnements

Programme

Panorama de la législation en cours

Les bonnes pratiques d'hygiène :

Les pré-requis

Le personnel

Les mesures d'hygiène (les différentes sources de contamination et facteurs de risques) Le nettoyage et la désinfection

La maintenance des équipements et locaux

La gestion des déchets, l'approvisionnement en eau et la lutte contre les nuisibles

La maîtrise des températures

L'organisation du travail, la gestion des dates limites

Programme (suite)

Les contrôles

La méthode HACCP

Définition et historique

Les principes et les étapes du plan HACCP

La traçabilité et le suivi

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques

Atelier de réflexion et d'échange en groupe

Quizz individuel

Vidéos avec erreurs à détecter

Diaporama de présentation

Durée et organisation de la formation

1 journée, dans nos locaux, ou en structure

Public concerné

Toute personne intervenante en cuisines collectives

Pré requis : aucuns

Intervenant

Formateur spécialisé dans l'hygiène alimentaire.

Conditions tarifaires : Nous consulter

Modalités et délais d'accès

Après accord de l'employeur

Modalités accès personnes handicapées

Nous consulter pour une évaluation de vos besoins

Evaluation et certification

QCM pour validation de l'acquisition des compétences.
Une attestation de stage sera délivrée à l'issue de la Formation.