

MÉTHODE HACCP

2 jours 14 heures

Programme de formation

Public visé

La formation HACCP s'adresse à l'ensemble des professionnels :

- Métiers de bouche
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Pré-requis

- Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

Objectifs pédagogiques

- Connaître les termes de base de la biologie et de la microbiologie
- Comprendre les causes et les conséquences des contaminations
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre, mettre en œuvre et valider la méthode HACCP

Description / Contenu

1. RÈGLEMENTATION

- Définitions générales :
 - HACCP : Hazard Analysis Control Critical Points (Analyse des points critiques pour leur maîtrise)
 - La Directive Européenne. Comprendre la méthode HACCP à l'intérieur de l'entreprise
- Les objectifs : garantir la mise en place des mesures d'hygiène permettant d'assurer la bonne sécurité des aliments
- Contrôle des éléments simples de surveillance

2. L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE : POINTS CLÉS

- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection
- Organisation du travail
- Contrôle à réception
- L'importance du stockage alimentaire
- Gestion des excédents
- Traitements des déchets et poubelles

3. LA MICROBIOLOGIE, LES SOURCES DE CONTAMINATION ET LES MALADIES ALIMENTAIRES

- Les micro-organismes
- Les principales maladies alimentaires : T.I.A.C. et M.I.A.
- Comment éviter les contaminations

4. APPLICATIONS SUR LE TERRAIN* : MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIÈNE

- Le système documentaire de surveillance

Co-drive

1 rue des Pins 38100 Grenoble – ☎ 09 80 80 08 01 – ✉ contact@codrive.fr

Numéro agrément : 84380731238 – SIRET : 850 220 237 00018





- Les fiches de contrôle
- Le contrôle à réception des marchandises, assurer la traçabilité
- L'enregistrement des températures
- Le refroidissement rapide et la remise en température
- Le contrôle des huiles de friture
- Le planning de nettoyage et de désinfection
- Les équipements : maintien des règles d'hygiène
- Mise en conformité des locaux
- Évaluation HACCP

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques

Moyens et supports pédagogiques

- Support de cours formation HACCP
- Pour le présentiel (présence physique du formateur auprès de ces stagiaires)
- Pour le distanciel : un ordinateur connecté à Internet avec micro et haut-parleurs

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation de formation HACCP délivré en fin de stage
- Affiches à coller dans votre établissement