

Hygiène alimentaire HACCP

Professionnel

Connaître et mettre en place la méthode HACCP sur une activité de restauration collective, et comment constituer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

PUBLIC & PRÉREQUIS

- ✓ Salariés de cuisine
- ✓ Sans prérequis

PROFIL DES INTERVENANTS

- ✓ Chef de projet restauration

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Sensibilisation théorique sur support écrit
- ✓ Exercices

MODALITÉS DE VALIDATION

- ✓ Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Connaître le principe de la méthode HACCP
- ✓ Sensibiliser sur le développement microbien
- ✓ Comprendre les facteurs de risques
- ✓ Mettre en place les autos contrôles et la traçabilité réglementaire
- ✓ Mettre à jour le PMS

PROGRAMME DE FORMATION

- ✓ Les microbes, où sont-ils ?
Comment se développent-ils ?
- ✓ La marche en avant en cuisine, éviter les croisements
- ✓ L'hygiène du personnel,
- ✓ La maîtrise des températures
- ✓ L'hygiène des locaux,
- ✓ Les contrats obligatoires, les auto-contrôles.

Coût	Dates - Durée	Participants	Lieu	Contact
850 €	1 jour	8 à 10 personnes	Intra établissement ou ESAT Pessac Magellan	bmformation@adapei33.com Tél. 05 56 02 31 73 Thierry Dumora - 06 12 23 47 82 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac