

# Hygiène alimentaire : comprendre et appliquer la méthode HACCP

Formation  
adaptée



Former de nouveaux ouvriers à la maîtrise des obligations sanitaires dans le respect des normes d'hygiène.  
Respecter le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

## PUBLIC & PRÉREQUIS

- ✓ Ouvriers en ESAT ou en EA
- ✓ Sans prérequis

## PROFIL DES INTERVENANTS

- ✓ Moniteur principal restauration

## DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Exercices pratiques, mises en situation
- ✓ Sensibilisation théorique visuelle en images
- ✓ Travaux pratiques d'hygiène
- ✓ Remise d'un support pédagogique et questionnaire d'évaluation des acquis en fin de session

## MODALITÉS DE VALIDATION

- ✓ Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.
- ✓ Un bilan pédagogique global et individuel sera remis à l'établissement.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Prévenir les risques alimentaires
- ✓ Identifier et localiser les dangers en cuisine
- ✓ Comprendre les facteurs de risques
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène de base
- ✓ Remplir les obligations de traçabilité

## PROGRAMME DE FORMATION

- ✓ Les microbes, qui sont-ils ? Où sont-ils ? Comment se développent-ils ? Pourquoi se multiplient-ils ? Comment les neutraliser ?
- ✓ Où sont les dangers dans la cuisine, dans les pratiques ?
- ✓ Les prises de températures
- ✓ Le contrôle des DLC (Dates Limites de Consommation)
- ✓ La tenue de travail, lavage des mains
- ✓ L'hygiène des locaux, le rangement
- ✓ La démarche HACCP, contrôles, auto contrôles

Coût	Dates - Durée	Participants	Lieu	Contact
850 € par jour	2 jours Adaptation possible sur 1 jour	10 personnes	Cuisine équipée Intra établissement ou Pessac	bmformation@adapei33.com Tél. 05 56 02 31 73 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac