



Mettre en oeuvre la méthode HACCP en restauration commerciale

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour analyser les risques et mettre en œuvre une organisation pour la maîtrise aux points critiques. Être capable de mettre en œuvre les méthodes de prévention et de contrôle définies dans le cadre de la méthode HACCP appliquée en restauration commerciale.

PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine en restauration traditionnelle, tables et chambres d'hôtes, hôtellerie, dans le respect de la réglementation.

METHODE

Etude théorique sur cas concrets & analyses de cas apportés par le formateur. Réalisation de tests de connaissances et exercices.

PROGRAMME

Etude du risque pathogène suivant les espèces.

- Les dangers microbiens.
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques

Mesures à prendre afin **d'éviter leur multiplication.**

Formalisation et mise en œuvre du **plan de nettoyage/désinfection** applicable. Hygiène individuelle.

Analyse de la **chaîne du froid** et de la nécessité de son respect-

Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale sur la restauration commerciale

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ou dispense.

- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les BPH
- Les principes de l'HACCP et leur mise en œuvre

Évaluation de la formation :

- Test de validation des connaissances



L'intervenant est un biochimiste responsable depuis 1992 de laboratoires d'analyses sanitaires sous ISO 9001 et 17025.

Ingénieur sanitaire et responsable qualité depuis plus de 25 ans, il met en œuvre et évalue des organisations dans le cadre des ISO 9001, 17025, 22001, méthode HACCP.

Le formateur intervient pour les organismes officiels dans la réalisation des inspections, audits et évaluations tierces parties depuis 2005.

Organisation

- Test de positionnement lors de l'inscription
- Suivi du module & accompagnement à distance
- Mesure de l'acquis en fin de module
- Certificat de compétence

Correspondant à une vingtaine d'heures d'enseignement

Code : HACCP Ccom

Tarif : 252 € TTC

Durée Connexion : 1 mois après transmission des codes d'accès 24/7

Nous contacter pour la réalisation de ce module en intra