



# Maîtrise des risques sanitaires en cuisine

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour analyser les risques et mettre en œuvre les méthodes de maîtrise aux points critiques.

Etre capable de mettre en œuvre les méthodes de prévention et de contrôle définies dans le cadre de la méthode HACCP appliquée en restauration collective et service.

## PUBLIC

Personnels de cuisine. Service en salle et chambre des EHPAD, ESAT, restaurations collective et services.

## METHODE

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

## 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 collective.

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 et évaluation continue des compétences

*L'intervenant est un biochimiste responsable depuis 1992 de laboratoires d'analyses sanitaires et environnementales 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 cours et en fin de module
- Attestation de compétence

Correspondant à 14 heures d'enseignement  
➔ à distance  
Durée Connexion : 1 mois après transmission des codes d'accès 24/7  
Code : HACCP RCol  
Tarif : 480 € TTC  
➔ en présentiel intra  
Sur 2 journées Tarif : 2400 € H.T

