

FICHE FORMATION HACCP : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

(Module intra-établissement / 7h00)

Objectifs

Connaître et comprendre les risques alimentaires, pouvoir les évaluer et les maîtriser dans mon établissement de restauration collective

Contenu

- ✦ Les dangers alimentaires appliqués à mon activité
 - ✦ Les « Toxi-Infections Alimentaires Collectives » (TIAC) : explications et derniers chiffres
 - ✦ Le contexte réglementaire (textes législatifs, nouveautés), les responsabilités et les contrôles (analyses et audits)
- ✦ Les micro-organismes dans l'alimentation : la contamination et la maîtrise du risque associé (microbiologie appliquée)
 - ✦ Le suivi des bonnes pratiques et des autocontrôles à toutes les étapes de production et de service :

L'hygiène du personnel (corporelle, vestimentaire) / L'hygiène des manipulations et les contaminations croisées / La gestion des températures / Les contrôles réception / Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel / Le stockage des produits et du matériel (organisation, gestion et rangement) / Les dates et durées de vie des produits

- ✦ La traçabilité, la gestion des alertes, et la notion de non-conformité

Modalités pédagogiques

Diaporama	Etudes de cas pratiques (individuels et en groupes) : vidéos, cas de presse, rapports d'audit, photos...	Exercices / Mise en application des acquis sur le « terrain »	Validation des acquis et réalisation d'un plan d'action individuel	Restitution d'un compte-rendu de formation
-----------	--	---	--	--

Modalités d'évaluation

Par questionnaire final d'évaluation des acquis / Remise d'une attestation de formation

Informations complémentaires

Durée de formation	Animateur	Type de formation	Public concerné / Prérequis	Tarif €
7h00 par session (1 jour ou 2 demi-journées)	Formateur confirmé en hygiène alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> ✦ Intra-entreprise ✦ Groupe de 4 à 10 personnes 	Responsables, encadrants et employés de restauration collective (préparation, plonge et service) / Aucun prérequis (Formation accessible aux personnes en situation de handicap)	Sur devis joint

N° de déclaration d'activité auprès de la DREETS de Pays de la Loire : 52850210585 (Déclaration ne valant pas agrément de l'état)