

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - METHODE HACCP

Objectifs

Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son établissement

Connaître les réglementations en application

Comprendre et appliquer la méthode HACCP

Réaliser les textures modifiées en toute sécurité

Programme

Jour 1 - Matin

Présentation du programme, quizz

La réglementation et ses obligations

La méthode HACCP

La marche en avant

L'hygiène du personnel et des fabrications

Le respect du couple temps/température

La durée de vie (DLC et DLUO)

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Jour 1 - Après-midi

Traçabilité

Les auto-contrôles et enregistrements

La gestion des non-conformités

Le PMS

Le dossier d'agrément

Jour 2 - Matin

Rappel des thèmes abordés lors de la précédente session

Création de diagrammes de fabrication

Création de documents d'enregistrements

Jour 2 - Après-midi

Plan de cuisine

Traçage des circuits : denrées, personnel, déchets

Mise en évidence des facteurs de risque

Les textures modifiées : maîtrise de l'hygiène des préparations

Tour de table : retours sur la formation et questions

Public

Tout personnel en restauration collective manipulant des denrées alimentaires

Méthodes pédagogiques

Basées sur la participation active des stagiaires et l'échange constant

Intervenant

Diététicienne Nutritionniste - spécialisée en restauration collective en milieu médico-social

Sanction de la formation

Attestation individuelle de fin de formation

Modalités de formation

intra-établissement

Étude de faisabilité sur demande

Durée préconisée : 2 jours

Contact

05-56-24-49-39
info@apdhes.fr

Référence

11.1.