

La méthode HACCP

PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective en charge de la mise en place et du suivi de la méthode HACCP.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes
Maximum 10 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 journées (14h)

PREREQUIS :

Connaître les bases de la méthode HACCP

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME PRESTAREST



OBJECTIFS

- Rappeler les **obligations réglementaires** en matière d'hygiène et de maîtrise des risques alimentaires.
- Comprendre et savoir construire **son plan HACCP**.
- Maîtriser les **points critiques hygiène** spécifiques à la restauration.
- Maîtriser la **traçabilité** et la **gestion des non-conformités**.
- Savoir mettre en place des **actions correctives** face à des écarts.

PROGRAMME

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

- Les 7 principes de la méthode HACCP.
- Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques.
- Les risques de contamination, de multiplication et de survie.
- La méthode des 5M.
- Les points critiques – CCP.
- Les PrPo et les PrP.

Rappels des bases de la microbiologie alimentaire :

- Où sont les microbes ?
- Les principales familles de microbes.
- Quels sont les paramètres qui les influencent ?
- Les TIAC et les microbes pathogènes à leur origine.

PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets, en groupe, à partir des différentes expériences des stagiaires.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

Rappel des définitions réglementaires :

- DLC / DLUO / DDM.
- Maîtrise des températures de fabrication, de stockage, de conservation et de transport.
- La cuisson.
- Le refroidissement et la remise en température.
- La décongélation.
- Le nettoyage et la désinfection.

Construire un plan HACCP :

- Ecrire son diagramme de fabrication.
- Analyse des dangers et des risques.
- Lister les points critiques et déterminer les limites critiques.
- Comment rédiger une procédure et le document d'enregistrement associé.
- La gestion des non-conformes / Traçabilité.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.