

Une équipe à votre service

PERFECTIONNEMENT AUX REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE.

OBJECTIFS

1. Développer ses connaissances et ses capacités à respecter la législation en matière d'hygiène alimentaire.
2. Savoir mettre en place la méthode HACCP afin d'optimiser la qualité de sa prestation et d'assurer la sécurité alimentaire de sa clientèle.

PUBLIC

Tout salarié d'établissement de restauration commerciale.

PRE-REQUIS

Connaissances des techniques professionnelles. Capacités de mise en application dans les règles d'hygiène.

LIEU DU STAGE

H&C CONSEIL

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

7 heures

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Lecture et observation de la législation en matière de sécurité alimentaire et des responsabilités.

Analyse concertée avec le public pré requis de la structure, des règles d'hygiène alimentaire à respecter et des points faibles observés.

Réflexions critiques des apprenants sur leurs méthodes de travail.

Évaluation des actions préventives et correctives extrêmement raisonnées.

SUIVI ET EVALUATION

Evaluation en cours de formation sur des cas pratiques

Attestation de fin de formation

I. MODULE 1 :

- Information sur la législation en cours.
- Définition des responsabilités.
- Définition de l'H.A.C.C.P. et des termes utilisés.
- Rappel des règles de base de l'hygiène alimentaire:

II. MODULE 2

- Les analyses de risques pour chaque étape de travail :
- Le transport des denrées.
- La réception et déconditionnement des aliments.
- Les différents types de conservation
- Les opérations de désinfection des denrées.
- La distribution.
- Le traitement des déchets.
- Les opérations de nettoyage et désinfection pour chaque zone.
- Les CCP (Documents).
- Le registre de refroidissement des denrées (Documents).
- Le registre de congélation des denrées (Documents).
- Les autocontrôles (Documents).
- Les plannings et plans de nettoyage
- Les fiches techniques.