



Mettre en oeuvre la méthode HACCP en restauration commerciale

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour analyser les risques et mettre en œuvre une organisation pour la maîtrise aux points critiques.
Être capable de mettre en œuvre les méthodes de prévention et de contrôle définies dans le cadre de la méthode HACCP appliquée en restauration commerciale.

PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine. En restauration traditionnelle, tables et chambres d'hôtes, hôtellerie, dans le respect de la réglementation.

METHODE

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



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 commerciale

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 la mise en œuvre



Évaluation de la formation :

- Test de validation des connaissances



*L'intervenant est un
biochimiste responsable
depuis 25 ans de
laboratoires d'analyses
sanitaires 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 audits et
évaluations tierces
parties depuis 10 ans.*



Organisation

- Suivi du module de formation en e-learning
- Validation de l'acquis en fin de module pour pouvoir fournir l'attestation de formation en adéquation au code du travail (public français)

Parcours composé de modules courts + test final

Durée Connexion : 1 mois après codes d'accès

Code : haccp resto

Tarif : 199 € H.T soit 238.80 € TTC

Nous contacter pour la réalisation de ce module en intra