



Maîtrise des risques sanitaires en cuisine

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour analyser les risques et mettre en œuvre les méthodes de maîtrise aux points critiques.

Etre capable de mettre en œuvre les méthodes de prévention et de contrôle définies dans le cadre de la méthode HACCP appliquée en restauration collective et service.

PUBLIC

Personnels de cuisine. Service en salle et chambre des EHPAD, ESAT, restaurations collective et commerciale.

METHODE

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

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 laboratoire d'analyses sanitaires et environnementales sous ISO 9001 et 17025.

Ingénieur et responsable qualité depuis plus de 25 ans, il met en œuvre et évalue des organisations dans le cadre des ISO 9001, 17025, 22001 et méthodes HACCP et RABC.

L'intervenant 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 5 modules + test final
Durée Connexion : 1 mois après codes d'accès
Code : maitrise sanitaire cuisine
Tarif : 199 € H.T soit 238.80 € TTC*

Nous contacter pour la réalisation de ce module en intra