



Programme

## LA METHODE HACCP

*Présentiel*

*1 JOUR (7h en continu)*

### FINALITE

Prévenir les risques d'intoxication alimentaire collective et disposer des connaissances réglementaires en matière d'hygiène pour la manipulation des denrées alimentaires.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES OPERATIONNELS

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir identifier un risque alimentaire
- Connaître les dangers liés à l'alimentation
- Savoir remplir les éléments de traçabilité
- Savoir maîtriser un risque alimentaire

### PUBLIC VISE

Professionnels du secteur social et médico-social travaillant en cuisine.

### PRE REQUIS

Aucun.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

**Moyens matériels :**

- Power point

**Méthodes pédagogiques :**

- Guide écrit,
- Etudes de cas
- Support pédagogique remis aux participants

## MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

Modalités de suivi : feuilles d'émargement, certificat de réalisation, attestation de fin de formation.

Modalité d'évaluation des stagiaires : questionnaire en début et en fin de formation

Modalités d'évaluation du formateur et de la formation : fiche d'évaluation à chaud

## CONTENU

Les dangers alimentaires

- ✓ Les dangers physiques
- ✓ Les dangers chimiques
- ✓ Les allergènes
- ✓ Les dangers microbiologiques

Les sources de contamination

- ✓ Les 5 M

Les micro-organismes

- ✓ Conditions de développement

Contexte réglementaire

La méthode HACCP

- ✓ CCP
- ✓ PrPo
- ✓ Bonnes pratiques d'hygiène

Le PMS

- ✓ L'hygiène des personnes
- ✓ L'hygiène des locaux et du matériel
- ✓ La marche en avant
- ✓ Les produits alimentaires-DLC DDM
- ✓ La maîtrise des températures
- ✓ L'organisation
- ✓ La gestion des huiles de fritures
- ✓ Le refroidissement rapide et la remise en température
- ✓ La réalisation des mixés
- ✓ La distribution
- ✓ La gestion des restes et des déchets



## Programme

- ✓ Les plats témoins
- ✓ La traçabilité

La gestion des non-conformités  
Les affichages obligatoires  
La suspicion de TIAC

### MODALITES

Dates : nous contacter  
Durée : 1 jour de formation soit 7 heures  
Lieu : en intra ou à Fontenilles  
Nombre de stagiaires : 10 participants maximum

### INTERVENANT

Responsable qualité restauration collective

### CONTACT

PRO.LEARNING  
Nathalie CHAVE - Chargée de mission formation  
☎ 05.34.41.38.87      Mail : [formation@pro-learning.fr](mailto:formation@pro-learning.fr)