

HYGIÈNE - PRÉVENTION

HP02 - Initiation HACCP - L'hygiène en restauration

OBJECTIFS

- Connaître les obligations et règlements de la profession
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique ;
- Appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

ÉLÉMENTS DE CONTENU

- Comprendre et appliquer les méthodes d'hygiène alimentaire
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Déceler les points critiques et apporter les mesures correctives ;
- Comprendre le développement microbien et les conséquences d'une toxique infection alimentaire ;
- Être sensibilisé aux règles d'hygiène, de sécurité et à la propreté des locaux ;
- Comprendre l'intérêt d'un nettoyage adapté et rationnel
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MOYENS

- Un positionnement initial permettra d'adapter les apports en fonction du niveau du groupe.
- Les méthodes actives seront privilégiées (mise en situation), étude de cas, visite virtuelle de site
- Dans tous les cas il sera fait appel aux vécus et aux expériences professionnelles des stagiaires
- Les apports théoriques seront formulés de façon à être intégrés par tous
- Les supports pédagogiques remis aux stagiaires constitueront un dossier susceptible d'être utilisé comme outil de référence en situation professionnelle.
- Mise à disposition des stagiaires des auxiliaires pédagogiques usuels à savoir : moyens de reprographie, vidéo projecteur, paper board.

EN FIN DE FORMATION

- Évaluation à chaud par les stagiaires.
- Remise d'une attestation de fin de formation.



Offrir une prestation de qualité en anticipant sur tous les risques sanitaires.

DURÉE

3 jours

CALENDRIER

Nous consulter

TARIF : 495 €

LIEU

À convenir

PUBLIC

Salariés assurant des tâches relatives à la restauration collective.

PRÉREQUIS

Socle commun des connaissances

Expérience professionnelle dans la restauration collective

ANIMATEURS

Formateur expert qualifié

EFFECTIF

8 à 10 participants

Pour une commande de groupe de 8 participants minimum, nous contacter.