

Maîtriser et conduire la démarche HACCP en restauration collective

La mise en place de la démarche HACCP en restauration collective est le complément essentiel des bonnes pratiques d'hygiène pour l'expertise du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Sa formalisation doit être simple et méthodique.

*Hazard Analysis Critical Control Point

Objectifs

- Sensibiliser les salariés sur les principes de la démarche HACCP
- Réactualiser ses connaissances relatives aux règles de base sur la restauration collective en intégrant l'évolution de la législation
- Élaborer un système documentaire en respectant la réglementation, le guide des bonnes pratiques d'hygiène et en tenant compte des contraintes professionnelles

Contenus

- Les dangers et la prévention en restauration collective
- La réglementation et le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP pour identifier les dangers liés à sa production
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les contrôles des points critiques
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La traçabilité
- Le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Les contrôles officiels, les peines et sanctions

Modalités et méthodes pédagogiques

- En présentiel
- Méthode active et participative centrée sur l'expérience des participants, alternant apports théoriques, échanges de pratiques, études de cas et mises en situation afin de favoriser l'analyse collective et le transfert des acquis dans la pratique professionnelle.

Modalités d'évaluation

Évaluation des acquis des stagiaires

- Les objectifs de formation seront évalués par l'intervenant (Mise en situation, QCM, étude de cas...).

Évaluation de la formation

- Au terme de la formation, chaque participant complètera un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.



Intra / Sur mesure

Durée

14h

(soit 2 jours)

Public

Maître(sse) de maison, agent de collectivité, cuisinier, personnel de service et d'entretien

Pré-requis

Aucun

Contenus

Adaptés et contextualisés pour répondre aux besoins et objectifs spécifiques de votre structure

Intervenant(s)

Formateur qualifié HACCP

Dates et coût

Nous consulter

Lieu

En session privée à l'IRTS ou dans vos locaux

Contact

Chloë BEAUMONT

Tél. 02 31 54 42 54

fc@irtsnormandiecaen.fr



www.irtsnormandiecaen.fr