

MÉTHODE HACCP

Renforcer vos acquis en hygiène alimentaire

OBJECTIFS

- > Identifier les principaux dangers en restauration collective
- > Connaître la réglementation et savoir l'appliquer
- > Connaître les règles d'hygiène à appliquer en restauration en crèche
- > Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service

CONTENUS

SÉQUENCE 1 : Connaître et appliquer les techniques de base obligatoires en hygiène alimentaire

Aliments et risques pour le convive

- Rappel des notions de danger et de risque
- Les dangers microbiologiques / physiques / chimiques

SÉQUENCE 2 : Connaître la réglementation

Rappel de la réglementation en restauration collective

- Le paquet hygiène
- Le PMS
- La méthode HACCP

SÉQUENCE 3 : Savoir appliquer la législation - Savoir mettre en œuvre un plan de nettoyage

Les outils d'aide à la mise en place de la méthode HACCP : les bonnes pratiques d'hygiène :

- Méthode des 5M
- Hygiène des aliments / traçabilité
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Hygiène du matériel et du milieu
- Plan de nettoyage
- Hygiène des méthodes
- Chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant
- Les contrôles et auto contrôles

MÉTHODE

Apports théoriques. Questions réponses. Echanges entre participants. Etudes de cas, mise en situation. Quizz en e-learning. Diaporama.

Evaluation de satisfaction, des acquis et de leur transférabilité par écrit et oral.

PUBLIC

Professionnels chargés des missions d'hygiène et de préparation de repas et directeurs responsables des protocoles

INTERVENANTE

NATHALIE MASSIT
Diététicienne nutritionniste

DATE

6 novembre 2018

DURÉE

7 heures

TARIF

Adhérents
140 €
Non adhérents
170 €

20 €
PARENTS
à partir de
7 stagiaires
payants