



PROGRAMME DE FORMATION

HYGIENE

HACCP 2-3 : Analyse de risque et/ou de danger en restauration collective

Lorsque l'on parle de sécurité alimentaire et/ou hygiène, il est important de retenir que les aliments remis aux consommateurs ne contiendront pas de danger à un niveau inacceptable et ne provoqueront aucun dommage.

En tant que dernier maillon de la chaîne alimentaire, le secteur restauration doit obligatoirement poursuivre et garantir la sécurité en appliquant les Bonnes Pratiques d'Hygiène avec du bon sens et la réglementation.

OBJECTIFS

- ◆ Comprendre l'origine des risques ou dangers et les lister en fonction des étapes et des process. Officialiser un dispositif de sécurité alimentaire en conformité avec les exigences réglementaires.
- ◆ Utiliser les outils d'analyse et de méthodologie (cotations).
- ◆ Être capable de formaliser une situation de risque et/ou de danger.
- ◆ Acquérir un comportement de professionnel, faire preuve de réactivité et de transparence.
- ◆ Comprendre les exigences de traçabilité, les appliquer. Comprendre les objectifs des autocontrôles.

PUBLIC CONCERNÉ

Responsable unité de production – Second de cuisine – Equipe HACCP*.

DÉLAIS D'ACCÈS

Veuillez nous contacter pour plus de précision.

PRÉREQUIS

Avoir suivi une formation HACCP 1 datant de moins de 5 ans (attestation de suivi à fournir lors de l'inscription)

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

PROGRAMME

1/ Analyse de risque

- ◆ L'environnement et ses dangers potentiels
- ◆ Les dangers biologiques
- ◆ Les dangers chimiques
- ◆ Les dangers physiques
- ◆ Les dangers fonctionnels
- ◆ Mettre en œuvre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- ◆ Comment bien évaluer ces dangers

2/ Système de traçabilité

- ◆ Le cadre réglementaire
- ◆ Définition
- ◆ Représentation
- ◆ La mise en œuvre de la traçabilité en restauration collective
- ◆ La réception des denrées
- ◆ Déboitage-déconditionnement des denrées
- ◆ Préparations froides et plats cuisinés à l'avance (PCA)
- ◆ Allotissement/expéditions
- ◆ La traçabilité des produits entamés
- ◆ Traçabilité et HACCP

3/ Autocontrôles

- ◆ Les différents types d'autocontrôles
- ◆ Prélèvements de surfaces
- ◆ Plats témoins
- ◆ Microbiologie alimentaire
- ◆ Les dangers fonctionnels
- ◆ Autocontrôles
- ◆ Conclusion

MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session.
Modalité d'évaluation de la formation.
Quiz en début et fin de formation

INTERVENANT

Ingénieur en restauration

Réf. : FHHACCP3 | Durée : 7h | En présentiel ou à distance.

* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.