

MICROBIOLOGIE ET BONNES PRATIQUES H.A.C.C.P

Catégorie : SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Tarif	250.00
Participants	—
Lieu	—
Référent	Pierre Lecullier
Prérequis	Expérience en cuisine ou en restauration
Stagiaires	• Chefs de cuisine et personnel de cuisine • Responsables d'établissements
Session	2 jours soit 14 heures
Validation	• Evaluation écrite individuelle en fin de formation (partie microbiologie et application des bonnes pratiques) • Délivrance d'un certificat de réalisation. • Délivrance d'une attestation de compétences acquises. • Évaluation à chaud et à froid.
Handicap	Formation accessible aux personnes en situation de handicap

MOYENS LOGISTIQUES

Salle conforme aux normes en vigueur notamment pour les personnes en situation de handicap

OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser et appliquer les différents points liés à la démarche HACCP en cuisine

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- Connaître les risques liés aux différents micro-organismes présents en alimentation
- Appliquer les principes de la traçabilité en entreprise et mise en place du P.M.S

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MOYENS TECHNIQUES

- Book hygiène remis aux stagiaires
- Documents de base : plans de nettoyage, relevés de températures, document de contrôle des marchandises, consignes de travail
- Méthode pédagogique active, démonstrations / Travail de groupe
- Echanges stagiaires /formateur

MICROBIOLOGIE ET BONNES PRATIQUES H.A.C.C.P

Catégorie : SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PROGRAMME

J1

Séquence 1

Les TIAC en restauration commerciale

- Réglementation applicable en entreprise (réglementation Européenne 2002 / 2004 et arrêté du 21 décembre 2009)

- Responsabilités liées à la réglementation et contrôles de la D.D.P.P

Séquence 2

Les différents micro-organismes

- Définition et principes de l'H.A.C.C.P

- Application des normes en entreprise / Affichages obligatoires

- Présentation du GBPH / Application et mise en place du P.M.S

- Règles H.A.C.C.P à respecter en cuisine, moyens ou documents à mettre en place

- . Hygiène des manipulateurs / Affichages à mettre en place

- . Nettoyages et désinfection / Plan de nettoyage et désinfection

- . Organisation du travail / Principe de la marche en avant

- . Rangement rationnel

- . Maîtrise du froid / Affichages à mettre en place

- . Gestion des déchets

- . Congélation

- . Décongélation

- . Refroidissement des produits fabriqués

- . Traçabilité des produits : Application des principes de base

J2

Séquence 3 et 4

- Mise en pratique

- Application des règles et pratiques H.A.C.C.P en restauration commerciale

- Présentation des points clés à respecter en entreprise et documents

- Application du P.M.S et traçabilité / Documents de base et méthodes

Evaluation individuelle sous forme de questionnaire en fin de formation sur les acquis de la formation (partie microbiologie, application pratique et documents remis)

Bilan