

PERFECTIONNEMENT LES 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	1 jour soit 7 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 règles de base et les fondamentaux de l'hygiène
- Maîtriser et appliquer les différents points liés à la démarche HACCP en cuisine
- Appliquer les principes de la traçabilité en entreprise

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

PERFECTIONNEMENT LES BONNES PRATIQUES H.A.C.C.P

Catégorie : SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PERFECTIONNEMENT LES BONNES PRATIQUES H.A.C.C.P

Catégorie : SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PROGRAMME

J1

Séquence 1

- Affichages obligatoires à mettre en place
- Application et mise en place des 11 points clés

Séquence 2

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

Bilan