

## Programme de Formation

### RESTAURATION COLLECTIVE La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

#### REFERENCE

HYGCO02

#### PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

#### PRE REQUIS

Aucun

#### PAGE

1/1

#### OBJECTIFS

- ✚ Acquérir les notions essentielles en matière d'HACCP

#### PROGRAMME

##### ✚ Les 7 principes de la méthode HACCP

- Définition
- L'équipe HACCP
- Diagramme de fabrication
- Déterminer l'utilisation prévue
- Les différentes étapes
- Listes des dangers
- Déterminations des CCP
- La roue de Deeming

##### ✚ La mise en œuvre de l' HACCP vis-à-vis des 5M

- Matières (fournisseurs, température, emballages...)
- Milieu (dératisation, désinfection...)
- Matériel (lavabo à commande non manuelle, poubelle...)
- Main d'œuvre (tenue, hygiène des mains...)
- Méthodes (plan de nettoyage et désinfection, réception des matières premières...)

##### ✚ La marche en avant dans une cuisine collective

- Les dangers
- La sectorisation
- Les flux
- Réalisation de circuit court
- Exemple de plan d'une cuisine au norme

##### ✚ Les documents HACCP

- Plateaux témoins
- Traçabilité
- Maîtrise de la chaîne du froid
- Procédures écrites pour chaque secteur (légumerie, pâtisserie...)
- Equipements

##### ✚ Les contrôles et autocontrôles

- Plan d'échantillonnage
- Interprétation des résultats
- Audit externe
- Audit interne