

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)



● Votre Besoin (ou votre problématique).

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.
- Intégrer la sécurité alimentaire dans sa pratique professionnelle.

● Ariane et vous.

Notre priorité est l'écoute de vos besoins et l'adaptation de nos programmes à votre problématique particulière. C'est pourquoi nous avons choisi de vous proposer un programme de formation qui peut être évolutif et modifié ensemble, afin que chacun bénéficie d'une réponse individualisée et personnalisée.

● Profil stagiaire(s) et pré requis.

Profil : Toute personne qui évolue sur un poste liée à la restauration collective. Etre concerné par la compréhension la mise en place de la méthode HACCP et l'hygiène alimentaire en entreprise (cuisines collectives ou non, restauration, métiers de la bouche...).

Pré requis : Aucun prérequis n'est exigé.

● Référence – contact.

Référence : SEC04.

Contact : contact@ariane-sarl.fr

● Prix – durée – sessions.

Intra : 1225 € HT/ jour de 6 stagiaires de niveaux différents à 10 stagiaires de niveau homogène. Les frais de déplacements seront facturés au réel (avec justificatifs) dans la limite maximale de 130 € HT/ jour et 0.40 € du Km.

Inter : 450 € HT/ jour avec repas offert.

Sessions de deux jours soit 14 heures de formation.

Nous contacter pour connaître les prochaines dates des sessions de formation sur les sites de TOURS et ANGERS.

● Les + d'Ariane.

- Des formations actives basées sur la pratique.
- Un accompagnement pendant 20 jours ouvrables à l'issue de la formation.

● Notre référente.

Maryline BASSIERE. Responsable Ressources Humaines et diplômée Formatrice pour Adultes. Certifiée à la formation tutorée et à la FOAD auprès de salariés d'entreprise depuis 2003.

● Formation (approche ou programme).

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES : Comprendre les origines des contaminations et les conséquences. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et mettre en place la méthode HACCP.

PROGRAMME :

- ♦ **Règlementation.** Définitions générales. HACCP Hazard Analysis Control Critical Points (Analyse des points critiques pour leur maîtrise).
- ♦ **L'hygiène alimentaire.** Hygiène des manipulateurs. Nettoyage et désinfection. Organisation du travail. Contrôle à réception. L'importance du stockage alimentaire.
- ♦ **La microbiologie et les sources de contamination.** Les micro-organismes. Les principales maladies alimentaires T.I.A.C. et M.I.A. Comment éviter les contaminations ?
- ♦ **Le système documentaire de surveillance.** Moyens de maintien de l'hygiène. Assurer la traçabilité.
- ♦ **Les équipements.** Maintien des règles d'hygiène et mise en conformité des locaux.
- ♦ **Evaluation HACCP.**

Validation des acquis :

Une évaluation des acquis sous forme d'une **fiche individuelle de suivi et d'évaluation** sera remise en fin de formation en reprenant tous les points abordés et validés en cours de formation.