

Audit à la sécurité et à l'hygiène alimentaire



● 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 : Avoir suivi une **formation Initiale HACCP** Hazard Analysis Control Critical Points (Analyse des points critiques pour leur maîtrise).

● Référence – contact.

Référence : HACCP 02.

Contact : contact@ariane-sarl.fr

● Prix – durée – sessions.

Tarif : 134€ HT/ jour.

Sessions de deux demi-journées soit 7 heures.

Accompagnement personnalisé et individualisé pour la mise en place de la méthode HACCP au sein de votre établissement.

● Les + d'Ariane.

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

● Notre référente.

Maryline BASSIERE. Responsable Ressources Humaines et diplômée Formatrice pour Adultes. **Expérience** dans la formation **en cuisine collective** au sein d'une prison.

● Descriptif de la prestation.

OBJECTIFS: Réaliser une révision des notions apprises lors de la formation initiale et mettre en place la méthode HACCP au sein de son établissement

PROGRAMME : 7 heures d'accompagnement.

- ♦ **Une demi-journée pour réaliser un point sur la sécurité et l'hygiène mises en place au sein du restaurant.**
 - Réglementation. Définitions générales.
 - L'hygiène alimentaire. Hygiène des manipulateurs. Nettoyage et désinfection.
 - Organisation du travail. Contrôle à réception. L'importance du stockage alimentaire.
 - Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
 - Détail et explication des 7 principes.
 - Comprendre les 12 étapes selon le codex alimentarius.
- ♦ **Une demi-journée pour réaliser, valider le classeur HACCP du restaurant avec les affichages obligatoires.**
 - 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.