

HACCP en restauration collective

RÉVISION DE L'AGRÈMENT SANITAIRE CEE DANS UNE CUISINE COLLECTIVE

Réf. : FT-HYG-ALIM-MD

Durée formation : 2 jours - 14 heures

Objectifs : Mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration collective prévue par le décret I1-731 du 24/06/2011 pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettre ainsi la satisfaction du client.

Public : Pilotes de la démarche HACCP, chefs de cuisine, cuisiniers, employés de restauration collective.

Pré-requis : Connaissance du référentiel HACCP.

Méthode pédagogique : Formation-action en situation, diaporamas, exercices, brainstorming.

Compétences acquises en fin de module :

- Rappel sur la microbiologie et la méthode HACCP
- Comprendre et utiliser les documents mis en place par la direction dans le cadre de l'HACCP et du PMS.
- Comprendre et analyser les résultats des contrôles biologiques réalisés.
- Connaître et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène afin d'éviter des résultats d'analyse non satisfaisant.

Déroulement de la formation : Mise à disposition d'une salle de formation équipée de vidéo-projecteur, de tableau blanc. Accueil du/des stagiaire(s) 15 minutes avant le démarrage de la formation autour d'un café.

Suivi : **A l'issue de la formation**, le participant est invité à compléter une **fiche d'évaluation «à chaud»**. Un **compte-rendu de formation** sera également rédigé par le formateur.

Moyen de suivi de la formation : Émargement.

Évaluation des acquis : Réalisation d'un exercice pratique reprenant les notions abordées lors de la formation et/ou d'un quizz.

Validation : Une attestation de fin de formation sera remise à l'issue de la formation ainsi qu'une attestation Rofhya.

1. RÉVISION DE VOTRE PLAN HACCP ET DE VOTRE PMS

- Rappel des obligations légales en matière d'hygiène alimentaire.
- Reprise des documents en place et rappel de leur importance, de leur suivi et de leur archivage. Rappel des obligations des risques et des responsabilités inhérents à la production et la livraison de PCEA (Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance).

2. ANALYSES DES RESULTATS BACTERIOLOGIQUES ET DES RAPPORTS DE CONTRÔLE

- Sur la base des **différents rapports** en possession des établissements, analyses des causes et des conséquences de non-suivi des obligations réglementaires et des méthodologies mises en place.

3. RAPPEL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Les prérequis ou BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), la traçabilité, la marche en avant, les auto-contrôles, les gestes à éviter, les obligations et interdits.
- La gestion des non-conformités et leur lien avec nos actions de tous les jours.