

NOUVEAU !

 Datadock

HACCP Niveau 1



RÉFÉRENTE PÉDAGOGIQUE

Brigitte GRETKE

Consultante - Formatrice PEP 57

Enseignante, sophrologue et accompagnatrice de sportifs de haut niveau à la préparation mentale, coach formée à la programmation neurolinguistique, formatrice spécialisée en Communication et à l'accompagnement du changement.

De formation initiale technique en Biologie alimentaire et biochimie, Brigitte GRETKE a été formée à la méthode HACCP à la DAFCO (délégation académique de la formation continue) à Nancy en 1999.

INFORMATIONS PRATIQUES

PARTICIPANTS

Administrateurs, directeurs d'associations, de centres, acteurs en charge de la restauration collective

Groupe de 6 à 12 personnes

Prérequis : aucun

DATES DES SESSIONS

■ Durée : 1 jour ■ Horaires : 9h30-17h30

■ Jeudi 28 novembre 2019

■ Mercredi 4 mars 2020

LIEUX DES SESSIONS

■ Créteil (locaux FACE PEP)

■ En vos locaux pour vos équipes, nous contacter

TARIF 280 € / personne / 1 jour

LES +

Une formation HACCP niveau 2 (1 jour) sera proposée dans le prochain catalogue.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Les participants seront en capacité de :

- D'acquérir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1^{er} janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1^{er} janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes mis en vigueur le 13 décembre 2014.

PROGRAMME

Présentation des aspects législatifs et réglementaires, les conséquences sanitaires, humaines et techniques :

- Répondre aux exigences législatives françaises et européennes.
- Appréhender parfaitement tout contrôle spontané.
- Mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire des produits.

Les dangers et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiologiques, chimiques, physique et allergènes.

Les micro-organismes :

- Qui sont-ils ? Comment rendent-ils malade ?
- Comment bien limiter les contaminations et leur développement ?
- Comment gérer les résultats d'analyses microbiologiques ?

Afin de rendre pérenne le système HACCP, les différents acteurs de la cuisine sont formés sur la base du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène sur les applications suivantes

- Hygiène des manipulations.
- Organisation du travail : la marche en avant.
- Les denrées alimentaires.
- La réception.
- La maîtrise du froid et du froid.
- Le stockage en attente de distribution.
- La distribution.
- La surveillance du nettoyage et désinfection.
- Création du système documentaire.

Le nettoyage et la désinfection

- Quels sont les différences entre les produits ?
- Comment réaliser les opérations de nettoyage ?
- Quels sont les règles de sécurité et les obligations des professionnels ?
- Comment gérer la plonge ? le stockage de la batterie ? de la vaisselle ?
- Comment assurer la surveillance du nettoyage et désinfection ?

La traçabilité

- Quels sont les objectifs ? les obligations ?

Évaluation

- En complément du bilan oral réalisé par le formateur en cours de formation, un questionnaire de satisfaction sera remis aux participants en fin de formation.
- Dans les 6 mois suivants, un questionnaire à froid sera envoyé au commanditaire et aux stagiaires pour évaluer l'impact de la formation sur les pratiques professionnelles.