

HYGIÈNE EN RESTAURATION RÉGLEMENTATION ET MÉTHODE HACCP

Objectifs :

Maîtriser les règles d'hygiène et de contrôle alimentaire en conformité avec la méthode HACCP et la réglementation en vigueur

Personnes concernées :

Le personnel de restauration et de cuisine ainsi que toute personne qui manipule des denrées alimentaires (stockage, gestion, transformation)

Pré requis :

Notions en hygiène alimentaire, connaissance des produits alimentaires

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur 2 séances de cours théoriques avec l'étude de cas concrets et 1 séance d'application sur site

Matériel Pédagogique :

Remise d'un dossier technique complet

Évaluation :

Exercices pratiques. Vérification des acquis sur le site de production. Remise d'une attestation de stage

Programme :

Législation et contraintes :

- La législation européenne et le droit français
- Contraintes liées aux consommateurs

Les risques biologiques, physiques et chimiques :

- Les micros-organismes et toxi-infection
- Les risques physiques et chimiques
- Les moyens de lutte et remèdes

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Les guides BPH
- Hygiène des locaux, du matériel
- Hygiène du personnel
- Règles de comportements
- Le nettoyage, la désinfection et la propreté

Autocontrôle - Méthode HACCP :

- L'autocontrôle, la qualité et les principes de la méthode HACCP
- Maîtrise de la chaîne du froid et justification par suivi des températures
- Maîtrise micro-biologique et échantillonnage pour analyse
- Maîtrise du plan de nettoyage et désinfection
- Organisation du classeur d'hygiène alimentaire



Durée :
1 journée
7 heures