

EVOLUTION PROFESSIONNELLE FORMATION

FORMATION HACCP* POUR LES PERSONNELS DE RESTAURATION

Hazard Analysis Critical Control Point

EMPLOYES OGEC
Restauration Scolaire

Public



Personnels salariés des OGEC
Ouverture du stage à 8 inscrits –
Maximum : 16 inscrits



Date(s) et durée

Deux journées (14h) les mercredi 23 et jeudi
24 octobre 2019 (9h-12h et 13h-17h)

Lieu : ISFEC Montpellier

Financement OPCALIA



Objectifs

Cette formation vous permettra de :

- Mettre en pratique l'HACCP et pour être en conformité avec le décret n°2011-731 du 24 juin 2011
- Maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire.
- Connaître les principales règles d'hygiène qui s'appliquent aux locaux de préparations alimentaires, au transport des denrées, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux ingrédients, à l'emballage, au traitement thermique et à la formation.



Modalités

- Analyse de pratiques et de situations ;
- Mises en situation / jeux de rôles ;
- Apports dialogués (diaporama, network de la formation distribué le matin du jour 1, docs de synthèse) ;



Coûts

270€ coût individuel – Prise en charge OPCALIA

Contexte

Le personnel doit être formé pour travailler au contact des denrées alimentaires. Cette formation est aussi l'occasion de revenir sur les équipements de protection nécessaires à l'activité.

Pour information : « L'HACCP est une méthode qui repose sur 7 principes :

PRINCIPE 1 : Procéder à une analyse des dangers.

PRINCIPE 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

PRINCIPE 3 : Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).

PRINCIPE 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

PRINCIPE 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

PRINCIPE 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

PRINCIPE 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application. »

Prérequis

Pas de prérequis pour l'inscription à cette formation.

Contenus et Déroulement

Journée 1 :

- Evaluation diagnostique : QCM
- Qu'est-ce que les normes HACCP, prévu au décret N°2011-731 du 24 juillet 2011.
- La théorie des 5 M
- Les points critiques dans la restauration
- Gérer et maîtriser les productions en respectant les normes HACCP garantissant la sécurité alimentaire
- Le principe des liaisons chaudes et froides
- Les systèmes de contrôle et d'autocontrôle

Journée 2 :

- La gestion des déchets, le contrôle de l'eau
- L'hygiène du personnel jusqu'à la distribution
- Les moyens de conservation
- Comment réaliser un classeur de procédures
- Le PMS qu'est-ce que c'est et à quoi ça sert
- Evaluation de fin de formation : Test d'appropriation/compréhension.



Intervenant(s)

Emmanuel Lambin, Professeur, Lycée en lycée professionnel et formateur.

0-31