

HACCP, sécurité des aliments et organisation du travail

7 heures

Version Employé

En conformité avec la réglementation du 05 octobre 2011

Objectif général

Permettre à tout acteur impliqué dans la manipulation de denrées alimentaires de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer à ses routines de travail.

Public concerné

Personnel en activité dans le secteur de la restauration : cuisinier, préparateur et plus généralement toute personne impliquée dans la manipulation de denrées alimentaires.

Contenu de formation

Voir programme de formation

Méthodes pédagogiques

Active et participative favorisant l'alternance théorie-pratique sous différentes formes :

1/ Au niveau théorique : présentation magistrale dans la transmission des connaissances – travail de sensibilisation à travers d'exposés, études de cas, d'exemples de situation professionnelle.

2/ Au niveau pratique : travail d'explicitation lié à la pratique et aux acquis professionnels.

Travail de restitution des observations préalablement effectuées individuellement par les participants. Analyse des pratiques actuelles et définition des pratiques futures incluant les normes HACCP.

Evaluation

▪ **Pendant la formation** : Sous forme de résolution de problèmes agencés en étude de cas, faisant appel aux connaissances travaillées.

▪ **1 évaluation de connaissances théoriques** :
- A la fin du module

▪ **A la fin du module théorique** :

- Evaluation des pratiques actuelles permettant au stagiaire de mesurer les écarts et d'identifier les opportunités d'amélioration : Affiner avec le formateur les stratégies personnelles à mettre en œuvre pour consolider et appliquer les acquis de formation.

- Définition de plan d'actions individuel dans le cadre d'un travail collectif autour des « observations - terrain » individuelles, et ce afin d'amorcer le transfert potentiel des acquis de formation aux routines de travail quotidiennes.

Conditions financières

Entreprise de - 10 salariés : 140 € HT
Entreprise de + 10 salariés : 175 € HT

HACCP, Sécurité des aliments et Organisation du travail

7 heures

Objectif général

- *Permettre à tout acteur impliqué dans la manipulation de denrées alimentaires de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer à ses routines de travail.*

Objectifs pédagogiques et Contenu

- **Savoir identifier et analyser les risques et leurs vecteurs en restauration**
 - Définitions
 - Identification des différents types de risques :
 - Les grands types de micro-organismes, les facteurs de développement
 - Les risques chimiques, les vecteurs de contamination
 - Le risque physique
- **Connaître et comprendre la méthode HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en œuvre de cette méthode**
 - Définition, historique, les 7 principes
 - Normes, procédures et outils : la réception et les stockages des marchandises
 - La préparation, la transformation, la cuisson, l'emballage des produits et le service
- **Acquérir les règles en matière d'hygiène et de sécurité des aliments**
 - Les règles générales : Nettoyage et désinfection, les produits d'entretien, le matériel de nettoyage
 - La méthode des 5 M : Matière/produit, Main d'œuvre, Méthodes de travail, Matériel, Milieu
- **Adapter son comportement et ses méthodes de travail afin de garantir la qualité du service rendu**
 - Identification de la situation : à partir d'un travail de restitution des pratiques individuelles
 - Analyse des pratiques réelles et solutions
- **Mettre en place une organisation de travail afin d'optimiser sa pratique professionnelle**
 - Pratique professionnelle et ergonomie des postes de travail
 - Mise en place des routines adéquates
 - Elaboration de plan d'actions individuel