

MÉTHODE HASARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre la méthode et son application
- Identifier l'intérêt d'utiliser la méthode HACCP
- Appréhender les avantages de ce système
- Connaître le cadre réglementaire
- Mettre en place cette méthode au quotidien
- Savoir mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Définition la méthode HACCP :
 - Méthode qui s'appuie sur 7 principes ;
 - Destinée aux professionnels de la restauration commerciale ou collective
- Objectifs de cette méthode :
 - Identifier le risque spécifique, déterminer des points de contrôle des risques et définir des mesures de prévention ;
 - Garantir une meilleure qualité aux aliments et donc le maintien d'un état de santé optimal ;
 - Acquérir le savoir nécessaire à l'organisation et à la gestion des établissements
- Avantages de ce système HACCP :
 - Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques ;
 - Élaboration de mesures préventives ;
 - Vérification de la maîtrise du risque par des contrôles
- Notions légales de la méthode HACCP
- Application de cette méthode au quotidien : exemples concrets dans l'établissement pour s'entraîner à utiliser la méthode HACCP
- Mettre en œuvre des actions correctives pour garantir une bonne hygiène au quotidien

MÉTHODES / MOYENS PÉDAGOGIQUES / ÉVALUATION

- Interactions entre les participants et le formateur
- Réflexion des pratiques des professionnels guidée par le formateur
- Apports de contenus théoriques et méthodologiques
- Application de la théorie grâce à des situations pratiques
- Évaluation des acquis en fin de formation

QUALIFICATION DU FORMATEUR

- Formateur HACCP



PUBLIC

Ensemble des personnels de cuisine des établissements sociaux et médico-sociaux

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



DURÉE

2 Journées



LIEU

Inter-établissement
Intra-établissement



VALIDATION

Remise d'une attestation individuelle de formation