

# Initiation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) \*

## Objectifs

- Prévenir les risques alimentaires
- Localiser les dangers en cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène de base
- Remplir les obligations de traçabilité
- Concevoir et mettre en place des outils d'autocontrôle simples et faciles à mettre en œuvre

## Contenu

- Identification des risques
- Les microbes : qui sont-ils ? où sont-ils ? pourquoi ils se multiplient ? Comment les neutraliser ?
- Lecture des températures, actions de surveillance
- Où sont les dangers dans la cuisine, dans les pratiques?
- La tenue de travail, lavage des mains
- L'hygiène des locaux, le rangement
- La démarche HACCP, contrôles, auto contrôles
- Les points critiques

## Méthodes pédagogiques

Mises en situation concrètes dans les locaux  
Sensibilisation théorique visuelle en images  
Travaux pratiques d'hygiène

## Public visé

La formation s'adresse aux salariés et aux Personnes Accompagnées

## Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

## Votre formateur

Responsable restauration en ESAT et en Organisme de Formation depuis 15 ans

## Durée

2 jours

## Constitution du groupe

5 à 8 personnes

## Tarif

Intra : Nous consulter

Inter : 450€ par personne

## Dates, lieu

Nous consulter