

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

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 participants

Tarif Intra : Nous consulter

Tarif Inter : 450€ par personne

Dates, lieu : Nous consulter

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