

La réglementation en hygiène alimentaire

Objectifs de la formation

- Etre capable d'appliquer la démarche HACCP en cuisine.
- Prendre connaissance des dangers et des conséquences des non respects des règles HACCP
- S'approprier les gestes et automatismes en HACCP

Méthode mobilisée

Formation action, diaporamas, vidéo
Livret de formation

Programme

Définition de la norme HACCP et du paquet hygiène 2006

Conséquences du non respect des règles

- La T I A C, les responsabilités de chacun

Les principes de l'HACCP

Découvrir les différentes bactéries pathogènes

Méthode d'analyse des causes d'un problème : les 5M

L'hygiène en cuisine

- Le personnel, l'entretien des locaux, la réception, le stockage

La marche en avant

- La désinfection, la transformation

Les règles de liaison chaude ou froide

La remise en température

Le refroidissement

Les températures de stockage

Les outils nécessaires afin de contrôler les températures

Les documents obligatoires à remplir

Les documents obligatoires à présenter en cas de contrôle

Evaluer et maîtriser les risques en préparation

Modalités d'évaluation

Une évaluation est réalisée en vue de la délivrance de l'attestation HACCP

Questionnaire de satisfaction stagiaires et client

Attestation de formation, attestation HACCP et certificat de réalisation



De 2 jours
Durée adaptée aux publics et aux besoins



Toute l'année



Devis réalisé après adaptation du parcours.
Base 730 €/jour/groupe



8 personnes maximum

Prérequis et modalités d'accès :

Lecture courante

Adaptation des parcours :

Après analyse des besoins de la structure et/ou des besoins des usagers, mise en place de modalités spécifiques (durée, contenus, méthode et pédagogie).



Formateurs du CRP, professionnels de l'accompagnement des publics en situation de handicap



Formations dispensées sur site de la structure ou au sein du CRP La Mothe avec plateau technique adapté

Service formation continue

N° de déclaration d'activité : 84 03 03 681 03

Votre contact : Didier MOURLON



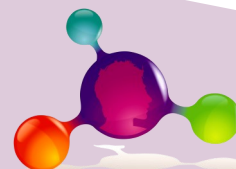
didier.mourlon@crplamothe.com



06 13 77 07 49



Louroux-Hodement
03190 HAUT BOCAGE
Tél.: 04 70 06 80 55
contact@crplamothe.com
www.crplamothe.com
SIRET : 835 086 240 0016



C.R.P. LA MOTHE
Etablissement et Services
de Réadaptation Professionnelle