

LES FONDAMENTAUX DE L'HYGIENE ET LA METHODE HACCP

Objectifs :

Comprendre l'importance de l'hygiène dans la réglementation
Connaitre les obligations de résultat
Comprendre et appliquer la méthode HACCP dans son travail
Connaitre les facteurs à risque pour les maîtriser
Déterminer les moyens de prévention à mettre en place pour maîtriser le risque sanitaire
Appliquer les procédures du Plan de Maitrise Sanitaire CROUS

Personnes concernées :

Agent de restauration – Cuisinier – Second de cuisine – Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis

Compréhension du français

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Apport théorique
Utilisation des expériences

Durée:

7 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un quizz en début et en fin de formation

Définition de l'hygiène et de la réglementation

L'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire (notion de TIAC)
Rappel du contexte réglementaire (Le Plan de Maitrise Sanitaire – Traçabilité – Obligations de résultats)
La méthode HACCP

Les facteurs à risque

Les micro-organismes – Description et conséquence sur l'aliment et la santé
Les facteurs de multiplication
Le couple temps-température
Les Toxi Infections Alimentaires Collectives

Les moyens de prévention

Définition des moyens de prévention
Comment éviter la contamination à travers les 5M

Garantir la sécurité alimentaire dans mon établissement

Comment appliquer la méthode HACCP
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son travail
Comprendre et appliquer les procédures du Plan de Maitrise Sanitaire CROUS
Mettre en place des actions correctives