

HACCP ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES CENTRES SOCIAUX ET ÉTABLISSEMENTS D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS

Cette formation s'adresse aux personnels de cuisine et agent.e.s d'entretien. Elle leur donne les éléments pour pouvoir mettre en place les outils et méthodes nécessaires à l'application des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et à la mise en place et au respect des règles et des protocoles.

PUBLIC

Personnel de cuisine et agent.e.s d'entretien, directions, responsables de secteur encadrant

PRÉ-REQUIS

Aucun

OBJECTIFS

- Comprendre, mettre en place et appliquer les différentes règles d'hygiène en vigueur dans la restauration collective
- Connaître les principes de la méthode HACCP dans son application quotidienne
- Acquérir des éléments de compréhension sur les enjeux d'une hygiène adaptée aux pratiques professionnelles

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Méthode participative alternant exposés théoriques et échanges d'expériences. Exercices d'application

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Bilan oral, évaluation de satisfaction à chaud, évaluation des compétences par QCM
Évaluation à froid envoyée au participant et à la structure 90 jours après la formation

FORMATEUR

Daniel GAMBINO, hygiéniste formateur

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes porteur d'un handicap et que vous souhaitez aménager la formation pour y participer dans les meilleures conditions, contactez-nous afin d'envisager une intégration dans la formation. Dans le cas contraire, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

DURÉE : 2 jours / 14 heures
9h à 12h30 - 13h30 à 17h

DATES ET LIEU :
6 et 7 octobre 2022 à Marseille

TARIF PAR PARTICIPANT.E :
Salarié.e adhérent.e : 500 €
Salarié.e non adhérent.e : 600 €

CONTENU

Jour 1

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Notions réglementaires, l'hygiène des denrées alimentaires, les arrêtés en vigueur, les contrôles officiels

Rappel sur les conditions de fonctionnement d'une cuisine

- Le fonctionnement d'une cuisine, les produits fabriqués et les dangers associés, la gestion des déchets, les différents circuits

Jour 2

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification

La traçabilité, matière et méthode

- Traçabilité ascendante, traçabilité de production, traçabilité descendante, enregistrements

La gestion des non-conformités

Formation gérée par l'UCS13
Contact : Shéhérazade
sheherazade.boukhenifra@ucs13.fr
04 96 11 53 60 – 06 42 45 71 24

Je m'inscris