

Règles d'hygiène et sécurité alimentaire : méthode HACCP

Public concerné

ASH, ASL, personnel de cuisine

Prérequis

Aucun

Durée formation

4 demi-journées de 3h30
ou deux journées

Dates et lieux

Nous consulter

Tarifs

Intra-établissement :
1 090€ / jour / groupe
Soit 2 180€ / groupe
pour 2 jours

Intervenant

Formateur HACCP

Contact

03 89 21 22 55

julie.thiery-agnoux
@diaconat-mulhouse.fr

Objectifs

- Connaître et comprendre la réglementation en vigueur
- L'adapter à son environnement pour l'appliquer au quotidien

Contenu

Module 1

- Présentation des objectifs et du programme
- Les dangers alimentaires, la réglementation
- Le baromètre de l'hygiène
- La réglementation, les outils pour l'appliquer
- Les instructions

Module 2

- Les différentes étapes d'une journée et les instructions :

Mise en pratique :

- Lavage des mains
- Le nettoyage des surfaces (Cercle de Sinner)

Module 3

- La Marche en Avant :
Les différentes étapes d'une journée
La gestion des déchets
- La Traçabilité :
Les différents documents
Exercices pratiques et restitution des corrections

Module 4

Les messages clés, le mémo hygiène
Jeux de rôles
Plan d'actions personnalisé

Méthodes pédagogiques

- Étude de cas concret
- Support diapositives
- Jeux de rôles

Modalités d'évaluation

Évaluation écrite des acquis de la formation et bilan oral