

MÉTHODE HACCP

STAGE PRÉSENTIEL

PUBLIC :

Personnels de cuisine/plonge

PRÉREQUIS :

Aucun

DURÉE :

2 jours (14 heures)

EFFECTIF MAXIMUM :

12 personnes

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

Vidéoprojecteur + écran

Paperboard ou tableau blanc +
feutres

VALIDATION DE LA FORMATION :

Attestation individuelle d'assiduité

■ **OBJECTIF(S) PROFESSIONNEL(S)**

- Répondre aux exigences réglementaires de la méthode HACCP

■ **OBJECTIF(S) PÉDAGOGIQUE(S)**

- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

■ **MÉTHODES / MOYENS ET SUPPORT PÉDAGOGIQUE**

- Formation cognitive sous forme de cours interactifs
- Analyse de pratiques : revue de dossier, études
- Support de cours papier ou clé USB (diaporama, exercices...)

■ **RÉSUMÉ DU PROGRAMME**

La formation HACCP vise à apprendre une méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

Une approche pour la maîtrise de la qualité qui met l'accent sur le contrôle et l'amélioration en cours de fabrication et non sur le contrôle des produits finis. La méthode transmise au cours de la formation HACCP préconise d'analyser, de caractériser, de contrôler et de maîtriser les points critiques.