

## MÉTHODE HACCP - RECYCLAGE

### STAGE PRESENTIEL

**PUBLIC :**

Personnels de cuisine/plonge

**DUREE :**

1 jour (7 heures)

**EFFECTIF MAXIMUM :**

12 personnes

**MATERIEL NECESSAIRE :**

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) PEDAGOGIQUE(S)**

- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

■ **METHODES / MOYENS ET SUPPORT PEDAGOGIQUE**

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

■ **RESUME 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.