

HACCP – FORMATION INITIALE

STAGE PRESENTIEL

PUBLIC :

Personnes travaillant en restauration

PREREQUIS :

Maîtrise orale et écrite de la langue française

DUREE :

2 jours (14 heures)

EFFECTIF MAXIMUM :

12 personnes

MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

Formation inter : effectif minimum de 5 participants

Formation intra : dans vos locaux, calendrier fixé par le client

ACCESSIBILITE :

Adaptation des contenus et des méthodes pédagogiques pour les personnes en situation de handicap, nous consulter

VALIDATION DE LA FORMATION :

Attestation de formation

■ **OBJECTIFS**

- Connaître les grandes lignes des **textes réglementaires** en la matière
- Comprendre les notions de paquet hygiène, **HACCP**, PRP, composantes du plan de maîtrise sanitaire (cf. module complémentaire)
- Utiliser la méthode des **5M** pour définir les **points critiques** et comment les maîtriser

■ **METHODES / MOYENS ET SUPPORT PEDAGOGIQUE / MATERIEL**

- Formation cognitive sous forme de cours interactifs
- Tour de table, recueil des attentes, apports théoriques, échanges, mises en situations
- Support de cours papier ou clé USB (diaporama, exercices...)
- Vidéoprojecteur, écran, paperboard ou tableau blanc, feutres

■ **MODALITES D'EVALUATION**

- Test de positionnement
- Évaluation des acquis de la formation par rapport aux objectifs
- Évaluation du degré de satisfaction des stagiaires via un questionnaire

■ **RESUME DU PROGRAMME**

Cette formation a pour but de responsabiliser les personnes concernées en leur faisant assimiler :

- Que HACCP est un outil mis en place au sein d'une entreprise, en ce qui nous concerne la restauration, pour éviter des problèmes ici d'ordre sanitaire qui pourraient nuire aux convives. Problèmes que l'on nomme **DANGERS** dus à des **RISQUES** présents à certaines étapes de la production
- Que mettre en place ou suivre une méthode de maîtrise des risques est une obligation réglementaire et fait partie intégrante des métiers de la restauration. HACCP *fait consensus et fait partie du plan de maîtrise sanitaire (PMS)*
- Que s'il y a des risques clairement identifiables (PRP), d'autres le sont moins (CCP) et qu'il convient de les mettre en avant, de les contrôler en permanence afin de les maîtriser. Pour nous aider : la méthode des 5M.