

PROGRAMME DE FORMATION

RESTAURATION COLLECTIVE *La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*

MAJ 25/04/2024

Objectifs :

- ❖ *Acquérir les notions essentielles en matière d'HACCP*
- ❖ *Maîtriser et garantir la sécurité sanitaire et alimentaire*

Programme :

Séquence 1 : Les 7 principes de la méthode HACCP

- ❖ *Définition*
- ❖ *L'équipe HACCP*
- ❖ *Diagramme de fabrication*
- ❖ *Déterminer l'utilisation prévue*
- ❖ *Les différentes étapes*
- ❖ *Listes des dangers*
- ❖ *Déterminations des CCP*
- ❖ *La roue de Deeming*

Séquence 2 : La mise en œuvre de l' HACCP vis-à-vis des 5M

- ❖ *Matières (fournisseurs, température, emballages...)*
- ❖ *Milieu (dératisation, désinfection...)*
- ❖ *Matériel (lavabo à commande non manuelle, poubelle...)*
- ❖ *Main d'œuvre (tenue, hygiène des mains...)*
- ❖ *Méthodes (plan de nettoyage et désinfection, réception des matières premières...)*

Séquence 3 : La marche en avant dans une cuisine collective

- ❖ *Les dangers*
- ❖ *La sectorisation*
- ❖ *Les flux*
- ❖ *Réalisation de circuit court*
- ❖ *Exemple de plan d'une cuisine au norme*

Séquence 4 : Les documents HACCP

- ❖ *Plateaux témoins*
- ❖ *Traçabilité*
- ❖ *Maîtrise de la chaîne du froid*
- ❖ *Procédures écrites pour chaque secteur (légumerie, pâtisserie...)*
- ❖ *Equipements*

Séquence 5 : Les contrôles et autocontrôles

- ❖ *Plan d'échantillonnage*
- ❖ *Interprétation des résultats*
- ❖ *Audit externe*



❖ Audit interne

BIBLIOGRAPHIE : Documents législatifs. Affichage

Durée :

Prix : 500,00 €

Public : Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

Prérequis : Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

Moyens pédagogiques :

L'ensemble du matériel pédagogique est fourni par le prestataire de formation (matériel de projection, supports pédagogiques, et documents pour les stagiaires...)

Le référent handicap est à votre disposition pour organiser la compensation du handicap en cas de contraintes.

Méthode pédagogique :

- ❖ Active et participative
- ❖ Travaux de recherche et de construction de connaissances et d'outils en groupes partant de la fonction, des connaissances et l'expérience professionnelle des stagiaires
- ❖ Analyse de situations professionnelles
- ❖ Contextualisation-décontextualisation-recontextualisation (en lien avec des situations cliniques au sein de l'établissement)
- ❖ Auto évaluation, évaluation individuelle réflexive et collective

Modalités de suivi :

En début de formation : Un Questionnaire préformation permettra au formateur d'apprécier les connaissances des participants. Ces informations seront un des éléments de référence pour la réalisation du bilan de fin de formation.

En cours de formation : Le formateur procède à des évaluations, en fin de modules, afin de vérifier la progression et la satisfaction du groupe.

Bilan de fin de formation : Un Questionnaire post formation permettra au formateur d'établir un bilan de fin de formation.

Par ailleurs, une évaluation générale de la qualité de notre prestation sera faite en présence du formateur, et dans la mesure de leur disponibilité, d'un cadre de l'établissement ou du directeur des soins. Ce bilan a pour objet de recueillir le niveau de satisfaction des participants.

Une attestation de fin de formation sera délivrée à chaque participant

Validation : Une attestation de fin de formation, avec la validation des objectifs, sera délivrée à chaque participant

Nos formateurs :

Formateur Technique

Hygiène et sécurité des locaux

- techniques de nettoyage de base

- l'entretien du matériel de nettoyage



ORGANISME DE FORMATION AU SERVICE DE LA PERFORMANCE DES
PROFESSIONNELS DE SANTÉ

- utilisation du gros appareil
(mono/auto laveuse/injecteur extracteur)
Le nettoyage et l'hygiène des collectivités
HACCP Guide des bonnes pratiques alimentaires
Bio nettoyage (Hôpital/Clinique). L'hygiène hospitalière
Organisation et Contrôle qualité
Ergonomie et posture au travail
Organisation et suivi de chantiers
Législation et Code du Travail
Pack Office Bureautique

Responsable pédagogique et Référente handicap :

Mme Laurie COURATIN – Responsable Centre de Formation – Ingénieure de formation et.
Rédaction en 2015 d'un Mémoire de recherche portant sur « l'accompagnement pour l'autonomisation et pour l'emploi des personnes en situation de handicap ».
Le référent handicap est à votre disposition pour organiser la compensation du handicap en cas de contrainte à l'adresse suivante : cadre@sauveperformance.fr