

4 | Hygiène, qualité et gestion des risques

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP

 **Durée : 1 jour**

 **Intervenants**
Cadre de santé

 **Public visé et prérequis**

- Responsables hébergement

- Pas de prérequis

Objectifs et compétences professionnelles visés

- Maîtriser les principes de la méthode HACCP
- Détecter les risques sanitaires en restauration
- Respecter la méthode HACCP au quotidien

Programme de la formation

La réglementation en restauration collective

Les règles fondamentales et les sources de risque en restauration

La méthode HACCP : introduction en images

Analyser le process de fabrication

Plan de maîtrise - Présentation des bonnes pratiques HACCP

- Contrôle à réception des denrées
- Relevé de températures des enceintes frigorifiques
- Prélèvements et conservation des plats témoins
- Relevé de température à la distribution
- Décontamination des végétaux consommés crus
- Contrôle du refroidissement d'une préparation
- Nettoyage et désinfection de la cuisine
- Gestion des huiles de friture

Les moyens de maîtrise et de contrôle

La traçabilité

Les contrôles bactériologiques

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter