



MISE EN PLACE H.A.C.C.P EN RESTAURATION et SERVICE EN SALLE

PERSONNES CONCERNEES

Les Responsables du Restaurant
Le personnel de Salle

LES OBJECTIFS

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

(Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

Comprendre les principes et leurs applications pour la mise en œuvre d'une démarche HACCP

Utilisation du Guide des bonnes pratiques

Mettre en place les documents de traçabilité de l'établissement

LE CONTENU

Hygiène - micro biologique

Sensibilisation au monde microbien

Les germes en cause

Les Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)

Hygiène du personnel

La Méthode H.A.C.C.P

Les textes et Arrêtés

Le paquet hygiène 2006 et le PMS

Analyse des Dangers et Points Critiques

La Traçabilité

Mise en place dans le restaurant de la traçabilité

Mise en place des autocontrôles

Réception et stockage des préparations (buffet, armoires)

Hygiène de fabrication (travail sur guéridon)

Hygiène de distribution (service et les différents services)

Le circuit des déchets

Entretien du matériel et des locaux



LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique et pratique en situation
Mise en place de documents sur l'établissement par les participants
Utilisation de matériel Vidéo

LE DEROULEMENT

Formation de : 2 jours
Coût : 850 € HT + frais si plus de 80 kms

SUIVI ET EVALUATION

Remise à chaque stagiaire d'un livret de formation
Suivi avec le dirigeant de la traçabilité mise en place