



Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et la Qualité alimentaire en Restauration

PERSONNES CONCERNEES

Les Responsables d'établissements
Le personnel de Cuisine : Chef, Second.

LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leur poste et d'en assurer leur maîtrise par une Surveillance adaptée, principe essentiel de la méthode HACCP
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
(Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

LE CONTENU

Les textes et Arrêtés, Les Directives Européennes et textes associés aux arrêtés
Le Pack Hygiène 2006
Les Règlements Européens : 178 / 2002 - 852 / 2004
L'Arrêté du 21 décembre 2009

Analyse des Dangers et Points Critiques Rappel de la méthode HACCP

Notions de microbiologie

Comment exploiter le GBPH (icônes et valeurs indicatives)
Les 10 points clefs à maîtriser en matière d'hygiène à travers la méthode des 5M

Information et sensibilisation à l'Hygiène du Personnel

Analyses de Fiches de bonnes pratiques « Matières Premières »

Elaboration d'un Diagramme de Fabrication
Analyses de Fiches de bonnes pratiques « Opération »

Analyse de Fiches de bonnes pratiques « Environnement de Travail »



Analyse de Fiches de bonnes pratiques « Fabrication »

Les bonnes pratiques et obligation pour des techniques telles que : Refroidissement des produits, abaissement rapide de la température, durée et températures de conservation des produits, réchauffage rapide et sous vide.

Synthèse et QCM

LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique
Utilisation supports Vidéo

LE DEROULEMENT

Formation de 1 journée
Prise en charge par les OPCA
Tarif nous contacter

SUIVI ET EVALUATION

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