

## MISE EN PLACE H.A.C.C.P EN RESTAURATION COLLECTIVE

### PERSONNES CONCERNEES

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

### 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  
et du PMS

### LE CONTENU

Jour 1 :

Analyse des Dangers et Points Critiques  
Les Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)  
Hygiène - micro biologique  
Sensibilisation au monde microbien  
Les germes en cause  
Hygiène du personnel  
Le Codex Alimentarius  
HACCP : les 7 principes et les 12 étapes  
Les Directives Européennes et textes associés aux arrêtés  
Le Pack Hygiène 2006  
Analyse des Dangers et Points Critiques  
La Traçabilité

## Jour 2 : Audit restaurant et cuisines

Réception et stockage des marchandises  
Hygiène de fabrication  
Hygiène de distribution  
Les Liaisons Froides et Chaudes  
Le circuit des déchets  
Entretien du matériel et des locaux  
Vérification de l'existant et mise en place de documents si nécessaire  
Synthèse

### LA METHODE PEDAGOGIQUE

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

### LE DEROULEMENT

Formation de 2 journées  
+ une journée de mise en place traçabilité si besoin  
Tarifs nous contacter

### SUIVI ET EVALUATION

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