



## **H.A.C.C.P EN CUISINE et SERVICE D'UNE RESTAURATION AMBULANTE**

### **PERSONNES CONCERNEES**

**Personnel de Cuisine, artisans et professionnel itinérant**

### **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  
Comprendre et appliquer les méthodes d'Hygiène alimentaire, connaître les dangers et risques chimiques, micro biologiques et physiques.

Connaître les méthodes et règles relatives au nettoyage, désinfection, service

### **LE CONTENU**

#### **Législation**

Les règlements CE 178/2002 et 852/2004  
L'AM du 21 décembre 2009  
Le paquet Hygiène 2006  
Le Plan de Maîtrise Sanitaire  
Analyse des Dangers et Points Critiques

#### **La Traçabilité en 2006**

Les documents obligatoires  
Les documents de suivi  
Les plannings et documents de contrôle

#### **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 sept principes et 12 étapes



Le Codex Alimentarius

## **La Mise en Pratique**

Les concepts de Marche en Avant  
Comment éviter les contaminations croisées

### **Réception et stockage des préparations**

Les locaux et températures de stockage  
Hygiène des outils et véhicules de transport

### **Hygiène de fabrication**

Les méthodes contre les contaminations et proliférations microbiennes  
Hygiène de distribution (service et les différents services)

### **Plannings de Fabrication**

Le Couple temps - température

### **Procédés de Fabrication**

Fabrications Froides et Chaudes  
Les Liaisons Chaudes et Froides  
La fabrication amont en laboratoire  
La fabrication sur place

Le circuit des déchets  
Entretien du matériel et des locaux

### **Les méthodes de nettoyage**

Le « Bio Nettoyage »  
Les Matériels de Nettoyage  
Le Cercle de Sinner

## **SYNTHÈSE**

### **QCM de Contrôle et Analyse**



### LA METHODE PEDAGOGIQUE

Formation théorique intégrant, cours, participation des stagiaires, échanges d'expérience :  
Ordinateur portable, Rétroprojecteur, Hauts parleurs...

Utilisation de matériel Vidéo

Utilisation de QCM de contrôle

Remise de supports pédagogiques, ainsi qu'un CD pédagogique

### LE DEROULEMENT

Deux jours soit 14 heures  
Nous contacter pour tarif et dates

### SUIVI ET EVALUATION

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