

## ***Formation Guide des bonnes pratiques d'hygiène***

### **LES OBJECTIFS**

1. Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
2. Comprendre l'importance du guide des bonnes pratiques d'hygiène et pouvoir les mettre en pratique. Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

### **PUBLIC**

Tout personnel de la restauration traditionnelle et collective ou d'animateur d'atelier culinaire.

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

### **PRE-REQUIS**

Aucun prés-requis

### **LIEU DU STAGE**

A définir

### **DELAIS D'ACCES**

48 Heures

Contact : Caroline BAAS

[contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)

### **TARIFS**

Tarif selon devis

### **FORMATEUR**

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

### **DURÉE DE LA FORMATION**

14 heures

### **MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés théoriques sur le cadre législatif des normes HACCP et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise

### **SUIVI ET ÉVALUATION**

Évaluation en cours de formation

### **Programme de la formation :**

#### **Module 1 : Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP**

- L'hygiène au sein de l'entreprise
- La réglementation en application
- Les facteurs à risques alimentaires
- Les moyens de maîtrise
- Présentation de l'HACCP
- Les sept principes
- Plan de travail en 12 étapes

#### **Module 2 : Approfondissement et application de la méthode HACCP**

- L'équipe HACCP et la description de votre production
- Les diagrammes de fabrication
- Analyse des risques
- Création de documents d'enregistrements