

RECYCLAGE HACCP

CONTEXTE

Depuis le 1^{er} Janvier 2006, la nouvelle législation européenne, dite « Paquet Hygiène », impose une obligation de résultat en terme d'innocuité de la fourche à la fourchette. Par conséquent, tous les secteurs des métiers de bouche sont concernés, dont bien sûr la restauration collective dans le secteur sanitaire et social. Pour appliquer au mieux cette législation, la démarche HACCP est préconisée. Nous vous proposons une formation expliquant, de façon simple et pratique, les règles d'hygiène essentielles et la mise en œuvre des autocontrôles constituant la base de la démarche.

COMPETENCES DEVELOPPEES

- Être garant de la sécurité alimentaire des consommateurs
- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène
- Respecter les règles d'hygiène
- Réaliser son plan de maîtrise sanitaire

CONTENU

Rappels réglementaires

- Les nouveautés réglementaires
- Le plan HACCP : amélioration
- Audit par groupe sur la cuisine
- Le PMS : vérification du classeur
- Les procédures obligatoires
- Test de traçabilité produit
- Test de traçabilité administratif

La méthode HACCP

- La méthodologie
- Le plan de travail

METHODES ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Pédagogie active basée sur la réflexion et l'expérimentation : le groupe exploite le vécu et l'expérience de chacun. Situations pédagogiques participatives
Apports théoriques et livret de formation transmis
Mises en situation pratique
Analyses de situations
Utilisation de techniques pédagogiques telles que le photolangage, les jeux de rôle, le travail de groupe, et les exposés.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Une salle adaptée à la formation, un PC et un vidéoprojecteur
Matériel pédagogique, diaporama, mises en situation, questionnaires.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS ET DE LA SATISFACTION

Evaluation des acquis sous forme de QCM (questionnaires pré et post session) et quizz intermédiaire.
Un questionnaire d'évaluation à chaud de la satisfaction sera rempli par chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table.
Une évaluation « à froid » sous forme de questionnaire sera envoyée un mois après la formation aux stagiaires et aux commanditaires.
Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation.

Pour tout renseignement ou inscription, merci de nous contacter :

04 78 72 16 66 / cnacci@carrel.fr / www.carrel.fr

N° de SIRET : 424 660 314 00024 Code APE : 8559A

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 82 69 06 463 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

FINALITES :

Réactualiser les connaissances PMS HACCP ainsi qu'une appropriation de savoir-faire.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être en conformité avec la réglementation
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène des aliments
- Responsabiliser le personnel au regard de la réglementation en vigueur
- Savoir appréhender le plan HACCP à tous les niveaux hiérarchiques

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne ayant pour fonction la réception, la conception et/ou le service des repas, ainsi que le nettoyage des lieux de confection et de restauration.

PRE-REQUIS :

Savoir lire et écrire

Être volontaire pour participer

DATES : Mardi 24 septembre 2021

DUREE : 1 jour (07 heures)

HORAIRES :

09h00 à 12h30 / 13h30 à 17h00

LIEU : CARREL

119, rue Boileau - 69006 LYON

COUT : 190€

Organisme non soumis à la TVA

INTERVENANTE : Peggy FRANCOIS

Formatrice ICPF et PSI certifiée Niveau Expert
Diplôme supérieur en « gestion de l'assurance qualité »

Titre professionnel de formateur pour adultes
Maîtrise de biologie

DELAIS D'ACCES : sous 48h avant l'ouverture effective de la formation

ACCESSIBILITE H+

Accessibilité des locaux garantie, avec un accompagnement pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations.

CONTACT : Florence Petit fpetit@carrel.fr

Livret d'accueil [ici](#)

CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE

Programme mis à jour - Juillet 2020