

# HACCP – HYGIENE EN CUISINE

## CONTEXTE

Depuis le 1<sup>er</sup> 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

### Pourquoi l'hygiène ?

Les situations à risque

Les TIAC (Toxi Infection Alimentaires Collectives) et les MIAC

### Les bonnes pratiques d'hygiène

La réglementation

L'hygiène individuelle

L'hygiène des matériels et des locaux (marche en avant)

L'hygiène livraison et stockage

L'hygiène des mises en œuvre

L'hygiène du service des produits finis

### La maîtrise des risques : l'HACCP

#### Les 7 principes

Le contrôle des livraisons

Le respect des normes de stockage et de température

Le respect des procédures de transformation des produits et procédures internes

Le respect des plans de nettoyage

La tenue des documents internes : contrôle CF, contrôle marchandise...

La mise en place d'actions correctives

La traçabilité

#### Le plan de maîtrise sanitaire

Les différents chapitres du classeur à mettre en place

## 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 et analyses de situations

Entraînements à la pratique des transmissions ciblées, orales et écrites

## MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Une salle adaptée à la formation, un PC et un vidéoprojecteur et 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, 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](mailto:cnacci@carrel.fr) / [www.carrel.fr](http://www.carrel.fr)

N° de SIRET : 750 796 237 00022 Code APE : 8559B

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 84 69 21 230 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

## FINALITE :

- Garantir la sécurité alimentaire des consommateurs
- Former et sensibiliser les personnels en relation avec les denrées alimentaires au respect des règles d'hygiène.
- Connaitre le contenu du plan de maitrise sanitaire

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Former et sensibiliser les personnels en relation avec les denrées alimentaires au respect des règles d'hygiène
- Connaitre le contenu du plan de maitrise sanitaire
- Sécuriser les gestes en cuisine et lors de la distribution des repas

## 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 :

Mercredi 22, jeudi 23 et vendredi 24 mai 2024

DUREE : 3 jours (21 heures)

HORAIRE : 09h00 à 12h30 / 13h30 à 17h00

## LIEU : CARREL

119, rue Boileau - 69006 LYON

**CONTROLE DE L'ASSIDUITE :** Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et à l'issue de la formation, une attestation de présence sera délivrée au stagiaire.

## COUT : 530€

Organisme non soumis à la TVA

## INTERVENANTE : Peggy FRANCOIS

Certification Pro ICPF

Consultante Formatrice expert

Diplôme supérieur en « gestion de l'assurance qualité »

Titre professionnel de formateur pour adultes

Maîtrise de biologie

**DELAI 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](mailto:fpetit@carrel.fr)

Livret d'accueil [ici](#)

**CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE**