



Alternativ'

10 rue Jean Serva—77100 Mareuil les Meaux

Tel : 01 60 22 71 47 - Fax: 01 60 22 05 20

www.alternativ-formation.fr

Siret : 449899095

PROGRAMME FORMATION : HACCP - HYGIENE ALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNÉ :

- Personnel des services de restauration (Chefs, cuisiniers, commis, etc.)

PRÉ-REQUIS ET MÉTIERS VISÉS :

- Aucun

DURÉE ET ORGANISATION :

- 1 journée (7 heures)
- Inter ou Intra Entreprise

MODALITÉ DE FINANCEMENT :

- Droit Individuel à la Formation (DIF)
- Plan de Formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître les risques liés à son activité professionnelle
- Mettre en place les outils de gestion des risques dans le suivi dans son établissement
- Réaliser le document Unique d'Évaluation des Risques

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Exemples concrets, Observation terrain
- Supports pédagogiques remis à tous les stagiaires
- Mise en situation pratique

PÉRIODE ET LIEUX DE FORMATION :

Pour connaître les prochaines dates de formation, consultez notre site www.alternativ-formation.fr

CONTENU DE FORMATION :

Le paquet hygiène 2006

Les règlements CE

Le système H.A.C.C.P.

L'Histoire
Les 7 principes

La microbiologie

Les Critères Microbiologiques
Les Micro-organismes

L'hygiène pourquoi ?

Introduction
Les Conséquences sur la santé
Les Enjeux de la Sécurité Alimentaire
Les Bonnes Pratiques de l'Hygiène
Les 5 « M » : Diagramme d'ISHIKAWA
L'Origine des Risques
L'Influence de la Température
La Maîtrise des Points Clés
L'Organisation du Travail

Les technologies au service de la prévention des risques

Quelles Incidences
La Liaison Chaude
La Liaison Froide
La Liaison Froide et le Sous Vide

La prévention des risques alimentaires

Les Locaux et les Matériels
La Maîtrise de la Chaîne du Froid
L'Entretien
Le Nettoyage et la Désinfection
Le Rangement
La Maintenance
La Traçabilité
Le Traitement des Produits
Les Analyses et les Tests Microbiologiques
Le Traitement des Déchets
Le Traitement des Nuisibles
La Distribution et le Transport

Traçabilité et gestion des non-conformités

Mise en place d'un protocole de réception des produits
Mise en place d'une procédure spécifique de gestion des non-conformités (alerte, retrait et notification aux autorités).
Mise en place d'un plan de conservation des données