



ATOOUTATIS

Le circuit court des formations



ATOOUT DIGITAL & OUTILS DE GESTION



ATOOUT VENTE & MANAGEMENT



ATOOUT SANTÉ & QUALITÉ



ATOOUT COMMUNICATION & RESSOURCES HUMAINES

Votre contact :
Gwénaél HILLION
07 60 92 82 63

formation@atoutatis.com



Méthode H.A.C.C.P. Hygiène et sécurité alimentaire

2 jours- Inter
550 € Tarifs 2021

Public cible

Métiers de bouche, professionnels de la restauration, personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

Enjeu

Acquérir les fondamentaux.

Pré-requis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Description

Toutes les entreprises du secteur alimentaire sont amenées à respecter les procédures de sécurité d'hygiène basées sur les principes de la méthode HACCP, il s'agit d'une réglementation nationale régie par le règlement 852/2004 et le plan de maîtrise sanitaire (PMS), on parle, également, de paquet hygiène.

Objectifs de la formation

Organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
Identifier son rôle en tant que membre de l'équipe HACCP
Identifier les familles de dangers et leurs sources
Identifier, analyser et juger les situations à risques et proposer des actions d'amélioration

Objectifs pédagogiques

Maîtriser la méthodologie, afin de déterminer un plan HACCP

Les apports d'expérience de chaque participant sont mis en valeur et enrichissent les projets de chacun.

Les avantages de la formation

Rendre vos équipes autonomes
Maîtrise sanitaire de votre établissement
Monter en compétence de votre personnel

Page 2 sur 5

ATOUTATIS

Adresse administrative : 1259 Avenue des marchés 84200 Carpentras Tél : 07 60 92 82 63
formation@atoutatis.com au capital de 1500€ CODE APE : 8559 B - RCS - Numéro 840 568 265.



PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

2. Les enjeux de l'HACCP

- Enjeux réglementaires
- Enjeux sanitaires
- Enjeux commerciaux

3. Les dangers

- Dangers microbiologiques
- Dangers chimiques
- Dangers physiques : corps étrangers
- Les allergènes

4. La méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes du codex alimentarius
- CCP/CP/PRPO et mesures de maîtrise
- Les documents et les enregistrements de l'entreprise

5. Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les BPH :
- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les principes de l'**HACCP**.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le **GBPH** du secteur d'activité spécifié.

6. Réalisation d'une étude de cas

Modalités pédagogiques et d'encadrement

Nos méthodes pédagogiques sont concrètes, opérationnelles et interactives
Elles prévoient :

- Des apports informatifs, méthodologiques, pratiques et théoriques
- Des échanges entre le groupe et le formateur (dynamique de groupe, confrontation des opinions, mise en commun de solutions ...)
- Des allers-retours avec l'expérience de chacun
- Des mises en situation, des exercices pratiques pour le développement des capacités relationnelles
- L'utilisation de supports de réflexion/auto-évaluation structurés ou créatifs
- Les prescriptions de tâches ou d'observation sur les temps intersession

Elles mobilisent :

- La gestion du groupe selon une approche systémique

Evaluation des acquis de formation

Tout le long de la formation les stagiaires seront évalués sur les nouvelles compétences acquises

Validation

Un certificat de réalisation sera adressé à chaque stagiaire

Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires

La formation fera l'objet d'un questionnaire d'évaluation finale (fiche de satisfaction) et d'un temps bilan (fiche bilan) avec le commanditaire



Modalités pratiques

Durée	2 jours
Tarif inter	550 € / personne
Lieu	Carpensud, 1259 Avenue des marchés 84200 Carpentras
Nombre de personnes	5 à 12 personnes
Contact	Tél : 07 60 92 82 63 formation@atoutatis.com

L'organisme de formation n'est pas assujéti à la TVA. Cf CGV.

Autre option

LA FORMATION EN INTRA

La formation en intra vous garantit une formation sur mesure

Lors d'un rendez-vous, nous définirons ensemble vos besoins et vos objectifs

La zone d'intervention de nos formations est dans la France entière et en priorité dans le
Vaucluse

Nous vous invitons à nous contacter

