



Hygiène et Sécurité Alimentaire

Démarche HACCP – Plan de Maîtrise Sanitaire

Public :

Salariés
Demandeurs d'emplois

Pré requis :

Aucun

Nombre de participants :

5 à 8

Organisation pédagogique :

- Positionnement
- Mise en situation professionnelle
- Etude de cas
- Livrets pédagogiques

Moyens pédagogiques :

- Restaurant d'application du Lycée Professionnel de RUE
- Plateaux techniques
- Laboratoire de cuisine

Durée :

14 heures

Dates : 27 et 29 juin 2016

Validation :

Attestation de Formation

Lieu : Lycée du Marquenterre
à RUE

Tarif : 450 € par personne

GRETA Littoral Picard

1 rue Paul Delique
80100 ABBEVILLE
T. 03.22.25.41.01

OBJECTIFS

- Optimiser le travail en respectant l'hygiène, mettre en place un contrôle simple et efficace de l'environnement et des denrées, réaliser des productions culinaires en respectant les normes
- Définir les normes HACCP
- Savoir mettre en place un protocole HACCP
- Élaborer un plan de suivi et de contrôle
- Établir un diagnostic et définir un plan de remédiation

PROGRAMME

- **1ère phase : Aspect théorique**
HACCP : définition, champs d'application
Documentation et réglementation
- **2ème phase : Mis en place d'un protocole HACCP en restauration traditionnelle**
Définition et analyse des risques
Définition et contrôle des points critiques
Élaboration d'un protocole de suivi
Création d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel
Mise en place de documents de contrôle et de suivi.
- **3ème phase : Application en cuisine de collectivité**
Découverte du plan HACCP existant
Réception et stockage des marchandises
Suivi et contrôle des processus de fabrication
Suivi de traçabilité
Réalisation d'autocontrôle
Mise à jour des documents de contrôle et de suivi du protocole
Analyse et évaluation du protocole HACCP
Remédiation et adaptation à d'autres processus de fabrication et de distribution.

Votre contact :

Cathy GLIBERT

Conseillère en formation continue

cglibert.greta@ac-amiens.fr

Tél. 07 76 02 85 97