



PROGRAMME DE FORMATION

Animateur qualité méthode HACCP

Objectifs

Mettre à jour et faire vivre l'outil HACCP de son établissement.

Public concerné et pré requis

Personnel concerné par les missions de réception, de préparation, de lavage et de service en lien avec la cuisine. Aucun pré requis.

Documents délivrés

Livret rappel des consignes de la méthode HACCP.

Modes pédagogiques

Méthodes pédagogiques actives : exposé interactif, la démonstration en temps réel, le cas concret.

Compétences visées et contenu

* Connaître la réglementation et la place de l'HACCP au sein de l'établissement.

Comprendre les intérêts de l'étude HACCP dans l'établissement.

Connaître les obligations du Paquet Hygiène.

Connaître le rôle et les missions de l'animateur HACCP et du personnel devant appliquer les règles de l'HACCP.

* Réaliser l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques.

Comprendre les notions de dangers et de risques.

Repérer les dangers et risques de son environnement.

Identifier les causes et les origines.

* Identifier et surveiller les points critiques.

Reconnaître et extraire les CCP.

Formaliser la maîtrise de ses CCP.

* Mettre en œuvre et suivre un plan HACCP.

Utiliser les bases documentaires recommandées.

Rédiger un système documentaire (procédures, enregistrements, affichages...) selon 12 étapes.

Maîtriser les autocontrôles (création, suivi et évaluation).

Préparer les audits et inspections (utiliser les critères et exigences)

Dispositif et suivi d'évaluation

Évaluation formative. Délivrance d'une attestation de formation.



Max. 10
personnes



Formateur
spécialisé
HACCP



De 7 h
à 14 h



Chaque fois
que jugé
nécessaire

