



Former le personnel à l'application de la méthode HACCP SSTE_HACCP2 de son établissement

Maîtriser les règles d'hygiène dans son établissement.

Objectifs

Appliquer les consignes pour assurer la maîtrise du risque hygiénique selon les principes de l'**HACCP**.

Public Visé

Personnels concernés par les missions de réception, de préparation, de lavage et de service en lien avec la cuisine.

Pré Requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Appliquer les consignes pour assurer la maîtrise du risque hygiénique selon les principes de l'**HACCP**.

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active basée sur différentes techniques telles que : l'exposé interactif, la démonstration en temps réel, le cas concret.

Parcours pédagogique

- * Situer les enjeux des **risques sanitaires** pour l'établissement : Comprendre l'intérêt de la maîtrise du risque hygiénique. Connaître les obligations liées à son poste de travail.
- * Identifier les risques liés à l'**hygiène alimentaire** : Connaître les fondements de l'**HACCP**. Détecter dans son activité les risques hygiéniques. Identifier les sources de **risque hygiénique**.
- * Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication : Appliquer les procédures opérationnelles. Tenir les enregistrements. Réagir à une situation de non-conformité.

Qualification Intervenant(e)(s)

Formateur spécialisé dans la pratique HACCP

Formation HACCP pour l'hygiène alimentaire dans un restaurant non commercial

Méthodes et modalités d'évaluation

Délivrance d'une attestation de fin de formation

Durée

14.00 Heures
2 Jours

Effectif

12 personnes maximum



Contactez-nous !

Quentin REGNIER
Formateur risques professionnels

Mail : quentinregnier@sinceo.com