



www.form-att.fr

La gestion des risques

HACCP

Objectifs :

- Connaître les règles d'hygiène alimentaire.
- Comprendre et maîtriser les obligations de la méthode HACCP en matière d'hygiène du personnel, des locaux, du matériel et des denrées afin de pouvoir les appliquer correctement au poste de travail.

Programme :

- Présentation de la réglementation :
 - ❖ Le « paquet hygiène ».
 - ❖ La démarche HACCP : historique et grands principes
- Hygiène alimentaire :
 - ❖ Les toxi-infections alimentaires collectives,
 - ❖ Identification des micro-organismes,
 - ❖ Mode de développement, de contamination,
 - ❖ Neutralisation des bactéries
- L'hygiène en cuisine
- Le personnel, les locaux, le matériel,
- L'application de la marche en avant
- Modalités d'application de la démarche HACCP :
 - ❖ Planning de nettoyage, contrôle des matières premières,
 - ❖ Surveillance des températures

Intervenant : Consultante HACCP, Diététicienne

Public : Personnel de cuisine en restauration collective

Durée : 3 jours

Nombre de participants : 12 personnes maximum

FORM-ATT

Tél : + 33 (0)4 91 47 01 45 / Fax : + 33 (0)4 91 42 97 82

GSM : + 33 (0)6 46 08 46 36 / @ : contact@form-att.fr

S.A.R.L. au capital de 10 000€ - RCS 504 872 128

SJRET 504 872 128 00013 - APE 8559A - N° Formateur 93 13 13118 13

Siège social : MJN des Arnavaux - Chemin du Marché d'intérêt National

Bâtiment Administratif - 13323 MARSEILLE Cedex 14