

CENTRE

Axe 6 : Services logistiques

Module n°2 : Méthode HACCP : Points avancés

Contexte

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

Objectifs

- réaliser une étude de risque HACCP
- rédiger les procédures de bonnes pratiques d'hygiène
- maîtriser les outils de conception d'un dispositif HACCP
- Vérifier l'efficacité de son PMS

Renseignements complémentaires

NOUVEAUTE 2 modules

Programme

- Présenter le contenu d'un plan de maîtrise sanitaire et des différentes étapes d'une étude HACCP
- Déroulement des étapes : analyse des dangers et mise en place des mesures préventives
- En fonction des "risques" identifiés, définir avec les stagiaires si l'étape à laquelle ils apparaissent doit être traitée comme un point déterminant
- La notion de BPH, PrPO et CCP et leurs différences
- Vérification sur site en présence du stagiaire du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement sous forme d'un "audit "

Public

Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)

Exercice

2018

Code de formation

T111

Nature

AFC

Organisé par

ZANETTI CONSULTANT

Durée

10 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences