FRANCHE-COMTÉ
Axe 5 : Elargir le champ professionnel des personnels de restauration

Hygiène et HACCP en restauration collective

Contexte

Dangers chimiques, risques microbiologiques, allergènes, corps étrangers... La sécurité des aliments reste une préoccupation importante pour les établissements de santé. De plus, les différentes crises alimentaires ont conforté l'idée de sécuriser la chaine alimentaire mais aussi de comprendre les enjeux et les risques liés à l'alimentation.

Objectifs

- Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire.
- Appliquer la méthode HACCP en restauration.
- Définir les axes d'amélioration du système HACCP.

Renseignements complémentaires

Modalité pédagogique : Présentiel

Nombre de participants : De 8 à 15 participants

- Durée : 2 jours
- Lieu de la formation : Besançon
- Financement : pas de coût pédagogique à prévoir pour l'établissement.
- Modalités d'inscriptions : le service formation de l'établissement adresse ses demandes d'inscriptions à l'ANFH.

Programme

Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP La règlementation. Evolution de la règlementation.

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire / Actualiser les connaissances sur les bonnes pratiques en hygiène alimentaire Le monde microbien. Les analyses alimentaires. Les grands principes de l'hygiène.

Appliquer les méthodes HACCP en restauration / Définir les axes d'amélioration du système HACCP La méthode HACCP. La Traçabilité. La TIAC. Conduite à tenir en cas particuliers.

Identifier et appliquer son PMS (HACCP + BPH) Le PMS.

Méthodes pédagogiques:

- Apports théoriques et interactivité
- Etudes de cas Mise ne place d'un plan de progrès individuel concret.

Public
Personnel en charge de la restauration

Exercice
2025

Nature
AFR

Organisé par
Altaforma

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences