

Restauration collective

Formation ANFH

HACCP: Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

Durée : 2 jours

➤ Objectif de la formation

Acquérir les connaissances sur la sécurité alimentaire.
S'approprier les méthodologies nécessaires à la gestion et la mise en œuvre de la sécurité alimentaire.

➤ Jour 1

Temps	Durées	Titres des séquences	Objectifs pédagogiques	Equipement & matériel
T1	30 mn	Accueil formation	Prise en compte des attentes des stagiaires S'intégrer au groupe	Feuille de présence
		Présentation du déroulement de la formation et de son articulation	S'approprier les objectifs de formation	
T2	1 h	Rappel hygiène	Les stagiaires seront en mesure de comprendre les risques liés à la non maîtrise des 5 facteurs de contamination et des risques liés à la non maîtrise du facteur température.	03- 02-02 S - points clefs hygiène
T3	1 h	Rappel HACCP	Etre capable de comprendre le mécanisme HACCP pour le transmettre. Contenu : L'outil HACCP démystification	Exposé et travail en sous groupe
	0 h 10	Pause		
T4	50 mn	Les aspects législatifs	Etre capable de comprendre l'origine européenne de la demande et le mécanisme HACCP (<i>de la traçabilité au guide des bonnes pratiques</i>)	
	1 h	Repas		
T5	3 h 30	L'analyse des risques en cuisine	Etre capable de comprendre et d'identifier les principaux risques en cuisine, et de les maîtriser dans un contexte réglementaire. Les 3 zones et la marche en avant	Exposé et travail en sous groupe

➔ Jour 2

Temps	Durées	Titres des séquences	Objectifs pédagogiques	Equipement & matériel
T6	30 '	Synthèse des points clefs de la veille	Prendre en compte les points essentiels et indispensables à transmettre	
T7	1h30'	Outil de structuration d'un plan HACCP	Etre capable de maîtriser les outils de conception d'un dispositif HACCP	
T8	20'	Les points d'hygiènes incontournables	Le lavage des mains et hygiène corporelle pendant la production	
	0 h 10	Pause		
T9	1 h	Exercice de synthèse	Etre capable de définir les différentes zones en cuisine Etre capable de déceler les points critiques Etre capable d'expliquer et d'appliquer une procédure	19-07-01 S – Support procédure Réception (exemple) vidéo
	1 h	Repas		
	2 h 00	Exercice de synthèse	Suite et fin	
T10	1 h	Restitution exercice de synthèse	Mise en place d'un plan d'action dans son propre environnement	
	0 h 10	Pause		
T11	20 '	Synthèse à chaud et analyse de la formation		Feuille évaluation

A la suite de ces deux journées, **en option des visites sur les sites dont les personnels formés seront issus**, pour faire le point avec la ou les personnes sur la mise en œuvre des acquis de la formation.

Ces visites seront réalisées 4 à 6 semaines après la formation, sur une durée de 3 heures.

Intervenant	Responsable d'un service cuisine dans un centre hospitalier. Responsable de site, manager
Public	Personnel des cuisines
Coût et financement	<ul style="list-style-type: none"> ■ 165 euros par agent pour les 2 jours Le coût stagiaire est égal au coût total de la formation divisé par le nombre de participants (sur une base de 12 agents). ■ Crédits de formation des établissements