
Programme de Formation

La méthode HACCP appliquée en restauration : niv 1

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Tout salarié affecté à une tâche ou une mission nécessitant la connaissance des règles d'hygiène alimentaire (restauration, cuisine....)



Objectifs pédagogiques

Connaître et comprendre la sécurité alimentaire/ HACCP afin de gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.



Description

1/2 JOUR 1

Connaître l'environnement réglementaire en restauration

Un peu de microbiologie

Mesures générales d'hygiène

Propreté corporelle

Tenue de travail

Lavage des mains

Marche en avant

Les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

Réception

Stockage en chambre froide

Traitements préliminaires (décongélation, décartonnage, déconditionnement, déboitage, désinfection des végétaux)

Gestion des matières premières entamées

Désinfection des végétaux

Mixage/moulinage

Tranchage

Remise en T°C

Cuisson des steaks hachés

Refroidissement

Distribution

Gestion des déchets



Gestion des excédents

1/2 JOUR 1

Les modes spécifiques

Les plats témoins

La gestion de la traçabilité

L'affichage de l'origine de la viande bovine

Les allergènes

Exercices pratiques



Prérequis

Savoir communiquer en français (lu, écrit, parlé)



Modalités pédagogiques

Une pédagogie active sera mise en place tout au long de cette formation. Cette pédagogie favorisera la compréhension des exposés théoriques, l'échange de pratiques et de points de vue.

Travaux en petits et grand groupes et temps d'échanges

Analyse de situations cliniques vécues par les participants, réflexions individuelles et collectives et mutualisation de bonnes pratiques



Moyens et supports pédagogiques

Salle de formation adaptée à la pédagogie pour adultes munie d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc



Modalités d'évaluation et de suivi

Une pédagogie active sera mise en place tout au long de cette formation. Cette pédagogie favorisera la compréhension des exposés théoriques, l'échange de pratiques et de points de vue.

Travaux en petits et grand groupes et temps d'échanges

Analyse de situations cliniques vécues par les participants, réflexions individuelles et collectives et mutualisation de bonnes pratiques