

---

# 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