

# Bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire (HACCP)

## HYGIENE ET SECURITE >> Hygiène

### Objectifs

*Acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour organiser et gérer son poste de travail dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.*

### Vous allez apprendre à

#### La sécurité alimentaire: obligations et enjeux

- ✓ Les grandes lignes de la réglementation
- ✓ Les enjeux pour la profession: Responsabilité, image de marque et attente des consommateurs, risque financier...
- ✓ Contrôle et risque encourus
- ✓ Responsabilité des membres de l'équipe

#### La méthode HACCP

- ✓ Objectifs et intérêts de la méthode
- ✓ Les étapes
- ✓ Le plan de maîtrise sanitaire

#### La méthode des 5M

- ✓ Définitions
- ✓ Les étapes de chacun des M – Analyses des risques et mise en œuvre des points critiques

#### Les micro-organismes

- ✓ Rappel des principes de base: Qui sont-ils ? Comment et où vivent-ils ?
- ✓ Les toxi-infections alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents
- ✓ Les moyens de lutte contre le développement des microbes

#### Contrôler et enregistrer les résultats

- ✓ Contrôle à réception et en cours de fabrication
- ✓ Contrôle nettoyage et température
- ✓ Analyses microbiologiques
- ✓ Audit hygiène

#### Conclusion

- ✓ Visite sur site et Bilan

7 heures soit 1 jour

Déroulement programme	Public	Pré requis
<ul style="list-style-type: none"><li>● Apports théoriques illustrés par exemples concrets</li><li>● Echanges d'expériences</li><li>● Vidéos</li><li>● Diaporama</li></ul>	Responsable et tout personnel travaillant dans le domaine de la restauration	Connaissance du métier de de la restauration

Modalité d'évaluation	Suivi de l'action et appréciation des résultats
<ul style="list-style-type: none"><li>● Evaluation en début et fin de journée : QCM et analyse des réponses</li><li>● études de cas, résolution en commun des problèmes recensés</li><li>● Analyse de situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail</li><li>● Visite technique sur site de production avec le regard de l'hygiène</li></ul>	Attestation de formation  Avis client

Délai d'accès	Tarifs
Compris entre 15 jours et 2 mois en fonction de la disponibilité de nos formateurs et des salles.	Les tarifs sont consultables sur notre site : <a href="http://www.csinfoformation.com">www.csinfoformation.com</a> pour les prix publics.



Si vous êtes en situation d'handicap, nous sommes à votre écoute afin d'étudier les adaptations possibles à cette formation.



Plan d'accès ou modalités de visio transmis lors de la convocation.

#### CSINFO FORMATION

89 route de la Noue  
Port de Limay  
78520 LIMAY  
01.76.21.68.40 / 01.34.77.81.20  
[service-formation@cs-info.com](mailto:service-formation@cs-info.com)

