



J & D . Aquitaine

**PROGRAMME DE
FORMATION**

HACCP Personnel de cuisine

**P.HYG.001d
MAJ LE 30/09/2021**

Page 1 sur 1

PUBLIC

Toute personne pour laquelle le travail s'effectue en cuisine, ou personnel en charge de la maîtrise des risques en secteur cuisine

DUREE

1 ou 2 jours soit 7 ou 14 heures de formation
En fonction du public

PRE REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION (DATE ET LIEU)

A définir selon calendrier
Formation totalement en présentiel en INTRA uniquement (hors production)

RESULTAT ATTENDUS

Appréhender au mieux les exigences liées à l'HACCP

OBJECTIF

- Permettre au stagiaire de devenir acteur de la prévention en matière d'HACCP.
- Repérer dans son travail les situations susceptibles de nuire à la santé et à la sécurité alimentaire
 - Evaluer les risques et construire la démarche de prévention avec l'équipe HACCP
 - Participer à l'amélioration des conditions d'hygiène alimentaire

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Exposé théorique avec vidéo projection, échanges, apport de connaissance et méthodologie. Utilisation d'outils concrets.
Exercices pratique sur les postes et/ou étude de cas pratique. Document de synthèse remis aux participants

EVALUATION-SANCTIONS

Evaluation de la formation à l'aide d'un QCM
Validation des acquis pédagogique par le formateur
Une attestation de formation sera remise aux participants.

INTERVENANT

Jérôme JUGE

CONTENU



**HACCP
Personnel de Cuisine**



SEQUENCE 1 : Définitions de l'analyse des risques

- La maîtrise des risques
- Le système HACCP, qu'est-ce que c'est ?

SEQUENCE 2 : Les bénéfices de la méthode HACCP

- Pourquoi cette démarche

SEQUENCE 3 : L'analyse de risque et son vocabulaire

- HACCP, risques, Danger,
- Caractéristique du danger
- Cause du danger
- Effet du danger
- Mode d'apparition du danger
- Criticité
- Point critique
- Principes d'assurance qualité

SEQUENCE 4 : La méthode HACCP

- Les 12 étapes de la méthode
- Arbre de décision pour l'identification des CCP

SEQUENCE 5 : Déroulement d'une étude

- Préliminaire
- Analyse des dangers
- Identification des points critiques
- Détermination des options de maîtrise
- Définition du plan de surveillance
- Revue du système

La boîte à outils

- 5 M
- AMDEC
- Système qualité

SEQUENCE 6 : Evaluation de la formation

TARIF

Nous consulter