

Descriptif de formation

| Intitulé de la formation | |
|--|--|
| LA MÉTHODE HACCP APPLIQUÉE À LA RESTAURATION COLLECTIVE (P3) | |
| Durée de la formation | |
| 1 jour (7 heures) | |
| Programme | |
| Partie 1 : Présentation - Définitions - Réglementation - Objectifs | Partie 3 : Mise en œuvre - Les contrôles quotidiens - La place de l'HACCP dans le PMS |
| Partie 2 : Description - Les pré-requis - Les 7 principes - La grille d'analyse des dangers | |
| Objectifs pédagogiques | Compétences visées |
| Savoir conduire l'analyse HACCP de son unité de restauration | Comprendre les principes de la méthode HACCP Connaître les étapes de sa mise en œuvre à travers l'analyse d'une recette Etablir les documents de contrôle associés |
| Public et prérequis | |
| Public : Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire Prérequis : Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments | |
| Moyens pédagogiques et techniques | |
| Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas Atelier de rédaction de documents | |
| Modalités d'évaluation des acquis | Suivi de l'action |
| Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis | Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation |