

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 2 : Description - Les pré-requis - Les 7 principes - La grille d'analyse des dangers	Partie 3 : Mise en œuvre - Les contrôles quotidiens - La place de l'HACCP dans le PMS
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