

MS HACCP*

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Depuis le 1^{er} Octobre 2012, les responsables d'établissement de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

ADAPECO est un centre de formation habilité par la DRAAF pour assurer les formations HACCP.

Objectifs

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et développement microbien
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et la mettre en pratique

Programme de la formation

La réglementation : déclaration, agrément, législation française et européenne, le paquet hygiène

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :

- Les principaux germes
- Les méthodes de contamination et de multiplication.

La contamination des aliments :

- La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d'actions)

Les facteurs de développement : L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud

La méthode HACCP :

- Les principes de l'analyse des risques
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles

Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir :

- La réception, les stockages, le prétraitement
- Les fabrications, le conditionnement et la distribution
- Le plan de nettoyage et de désinfection. L'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) : l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

Maîtrise des savoirs de base : bases de la lecture et de l'écriture et des 4 opérations
Bonne compréhension des consignes orales et écrites
Bonne résistance physique



DURÉE

14 heures



NOMBRE DE STAGIAIRES

Nous consulter



SANCTION/DIPLÔME

Attestation individuelle de formation
Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle

* Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise



MS HACCP

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ
DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Débouchés / Métiers

Métiers :

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant travailler dans la restauration commerciale : agent de restauration, cuisinier(ère), commis de cuisine...

Modalités d'évaluation

QCM en fin de formation.

Méthodes pédagogiques

- Association de théorie et cas pratiques.
- Pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Supports pédagogiques : diaporama, vidéos, fiches synthétiques.
- Salle de formation munie d'un vidéo-projecteur et tableau.