

Intitulé de la Formation

- INTRA - Mise en oeuvre de la Sécurité Alimentaire en cuisine - HACCP niveau 1

Contenus

- Présentation des aspects législatifs et réglementaires, les conséquences sanitaires, humaines et techniques
- Les dangers et risques pour le consommateur
- Les micro-organismes
- Afin de rendre pérenne le système HACCP, les différents acteurs de la cuisine sont formés sur la base du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Le nettoyage et la désinfection
- La traçabilité

Objectifs général et détaillés

- Acquérir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1er janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1er janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes et enfin décret du 27 janvier 2022 portant sur l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons
- Cette formation vise à apporter une méthode et des outils permettant de suivre les bonnes pratiques d'hygiène de la réception des denrées à la consommation jusqu'aux procédures de nettoyage et de désinfection, à connaître les obligations légales, à savoir les mettre en œuvre avec efficacité

Moyens pédagogiques

- Théorie
- Mises en pratique
- Exercices et études de cas
- Travail sur des situations concrètes des stagiaires

Type d'Evaluation

Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

Bilan oral avec le formateur

Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence

Intervenante

Brigitte GRETKE

Spécialisée en communication, management et développement personnel
Sophrologue et coach en préparation mentale
23 ans formatrice en sécurité alimentaire

Public et prérequis :

Toutes personnes réceptionnant et gérant les denrées alimentaires et la cuisine
Pas de prérequis spécifiques
Session possible en distanciel (revenir vers nous)

Modalités :

Durée : 1 jour, soit 7 heures

La date et le tarif seront à déterminer au moment de l'analyse des besoins