

HACCP

ACTUALISATION DES CONNAISSANCES

Public concerné :

Cuisiniers, équipes hôtelières

Prérequis : Absence de prérequis.

Durée : 1 jour / modulable selon besoin

Objectifs de la formation :

Compétence visée : Actualiser ses connaissances en matière d'hygiène et sécurité en restauration collective.

- **Aptitudes :**

- Se réapproprier la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité en restauration collective
- Rappeler les principes essentiels de la méthode HACCP
- Emettre des préconisations pour l'établissement (actualisation des fiches techniques, optimisation de l'organisation)
- *Focus :* Repérer l'importance des liens de convivialité à instaurer avec les résidents

Méthodes pédagogiques :

- Exposé du formateur, quizz, exercices pratiques
- Préconisations / plan d'action (élaboration/actualisation procédures et fiches techniques)

Le programme :

1. Hygiène et sécurité alimentaire : Rappel des notions et principes

- Les bonnes pratiques d'hygiène : Notions de microbiologie
- Les facteurs de risques de contamination alimentaire
- Les moyens de prévention/ d'éviction du danger
- La réglementation en restauration collective
- Méthode HACCP
 - o Les 7 principes
 - o Les 14 étapes
- Le plan de maitrise sanitaire
- L'HACCP

2. La mise en œuvre de la méthode HACCP au sein de l'établissement

- Les responsabilités des professionnels
- Etat des lieux / diagnostic des pratiques
 - o Le plan de maitrise sanitaire
 - o Les procédures et fiches techniques
 - o Les pratiques au sein de la restauration collective
- Préconisations

3. La place de l'équipe de restauration au sein de l'établissement

- Place des cuisiniers auprès des résidents : Instaurer un climat de convivialité
- Relations avec l'équipe : Transmissions (ex : régimes, textures modifiées)

Modalités de validations des acquis :

- Réalisation d'un test de connaissances en amont et en aval de la formation
- Attestation de formation remise en fin de formation

Contacts	Céline LISEK 06-87-43-90-76 lisekformation@gmail.com	Delphine PARIS 06-76-90-77-07 delphine80paris@gmail.com
Modalités et délais d'accès	Locaux mis à disposition par l'établissement, accessibles aux personnes en situation de handicap, et permettant la distanciation entre participants. En cas de besoins spécifiques, nous contacter. Matériel (PC, vidéoprojecteur) du formateur. Adaptation des moyens pédagogiques par le formateur aux personnes en situation de handicap.	
Evaluation et livrables	Un livret d'accueil est remis à chaque stagiaire en début de séance (format dématérialisé joint au support de formation). Une évaluation des connaissances et de la satisfaction sont réalisés en amont et en aval de formation. Une documentation pédagogique remise à chaque participant, par voie dématérialisée. Une attestation de suivi de formation, les émargements, les tests de positionnement et un compte-rendu pédagogique sont remis au Client, dans les 72h suivant la formation.	

Pour connaître notre taux de satisfaction clients, **Consultez notre site !** lisekformation.fr

LISEK Formation Conseil
16, Lieu-dit La Râperie – 80340 PROYART
TEL 06 87 43 90 76 – Email : lisekformation@gmail.com

