

## Programme de formation :

### **Prévention des risques alimentaires : principe de la démarche HACCP**

---

**Public :** Professionnel(-le)s de la restauration collective, travaillant en établissement et structure d'accueil

**Objectifs :**

- Sensibiliser le personnel chargé de la restauration collective aux règles d'hygiène
- Acquérir et mettre en pratique sur le lieu de travail la réglementation en vigueur
- Appliquer les techniques essentielles et obligatoires dans le domaine de l'hygiène alimentaire, l'assurance qualité et la traçabilité

**Contenu :**

- Connaissance des microbes : étude des différents microbes, d'où viennent les contaminations par les microbes et comment se multiplient-ils ?
- Méthode HACCP en pratique : sept principes de base de la méthode
- Démarche qualité : hygiène des personnes, des locaux, du matériel, des denrées, des manipulations et organisation
- Traçabilité obligatoire : protocoles de nettoyage et de désinfection, protocoles des plats témoins, protocoles spécifiques, fiches d'enregistrement des températures, fiches de contrôle à réception

**Méthodes pédagogiques :**

- Apports théoriques (exposé ; diaporama)
- Analyse de situations (et autres méthodes participatives)
- Echanges entre stagiaires et travaux en sous-groupes
- Travaux pratiques

**Intervenant :**

Diététicienne (diplômée)

**Durée :**

1 journée (7 h) – En intra.

**Suivi / évaluation :**

- Une attestation de suivi de la formation est délivrée à chaque stagiaire ayant suivi l'intégralité du programme.
- Un questionnaire d'évaluation / satisfaction est rempli à la fin de chaque session par chaque stagiaire.

**Prix :**

Sur devis. Nous contacter