



LUX ASAPH YEPMOU
FORMATION CONTINUE D'ADULTES
179 Rue Du Fesquet -Apt 19 - 34080 Montpellier
SIRET : 793425646 00023 - APE : 85559A
Habilitation INRS
N° 3139/2014/PRAP2S-1/23 N° 3138/2014/PRAPIBC-1/23
N° 2981/2013/SST-1/23



La méthode HACCP

PROGRAMME

Objectifs

Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire. Initier à la méthode HACCP et la mise en œuvre du PMS. Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP. Concevoir des outils d'auto-contrôle simples, faciles à mettre en œuvre.

Public concerné

Personnel de restauration.

Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Lieux

(A voir ensemble)

Durée : 14 heures Minimum

Coût : (Voir Devis)

CONTENU

1 Rappel de la réglementation sur les risques

- Arrêté ministériel.
- Note de service.
- Règlements européens.
- Paquet Hygiène.

2 Rappels relatifs à la méthode HACCP

- Généralités.
- Principes et étapes de la mise en place.
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'établissement.

3 Méthodologie du bilan d'étape : les 5 étapes

- Situer :
 - audit HACCP ;
 - reprendre les risques inhérents à chaque atelier avec la méthode des 5M et identifier les règles logiques à adopter pour chacun.
- Observer :
 - à partir du résultat de l'audit ;
 - commenter.
- Réfléchir :
 - s'auto-analyser par rapport à l'existant ;
 - identifier d'autres dangers ;
 - d'autres points critiques ;
 - des dysfonctionnements.
- Agir :
 - s'auto-mesurer et se corriger (limites, actions correctives) ;
 - s'auto-surveiller et s'auto-contrôler (surveillance et outils).
- Prouver :
 - conserver des traces ;
 - manuel des procédures regroupant l'ensemble des documents personnalisés à l'établissement.



LUX ASAPH YEPMOU

FORMATION CONTINUE D'ADULTES

179 Rue Du Fesquet -Apt 19 - 34080 Montpellier

SIRET : 793425646 00023 - APE : 85559A

Habilitation INRS

N° 3139/2014/PRAP2S-1/23 N° 3138/2014/PRAPIBC-1/23

N° 2981/2013/SST-1/23

METHODE PEDAGOGIQUE

Un questionnaire préalable à la formation sera adressé à chaque stagiaire pour identifier les attentes de chacun et adapter l'intervention.

- Une approche pédagogique concrète et pragmatique s'appuyant sur des méthodes de pédagogie active : nous proposons une alternance d'exposés théoriques courts, d'études de cas...
- Cette formation est animée par un consultant qualité en restauration.