

Mise en oeuvre de la démarche HACCP en cuisine de collectivité



■ Durée

De 25 à 44 heures en fonction des résultats de l'audit et des options de suivi choisies

■ Public

Agent d'entretien, commis de cuisine, chef de cuisine, économiste

■ Pré-requis

Aucun

■ Validation

- Attestation de formation
- Remise de supports
- Rapport d'audit

■ Lieu

Sur site (possibilité sur accord de regrouper en inter entreprise)

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

Contenu

Audit de l'existant (matériel, humain, comportemental)

- Rédaction d'un rapport de situation avec conseil d'amélioration et propositions
- Présentation du rapport et remise du document

Formation hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

- Hygiène des personnels et manipulations
- Tenue de travail (cuisine, entretien des locaux)
- Propreté / activité professionnel
- Hygiène des locaux et des matériels
- Connaissance des produits et utilisation dans le respect réglementaire
- Connaissance des supports et utilisation normée des produits adaptés
- Sécurité en situation d'entretien des locaux et des matériels
- Mise en place de points de contrôle (auto-contrôle et contrôle hiérarchique)
- Hygiène alimentaire
- Connaître et mettre en oeuvre le guide des bonnes pratiques
- Achats des denrées
- Destockage
- Contrôle
- Rotation des produits (DCL, stockage, etc ...)
- Organisation de la production
- Manipulation des produits
- Préparation des produits
- Gestion des déchets
- Cuissons
- Distribution
- Éléments de contrôle à mettre en oeuvre (fichiers, témoins, etc ...)

Retour sur expérience

- Observations
- Synthèse
- Points d'amélioration et de vigilance
- Suivi de la bonne mise en oeuvre

Observations

- Synthèse 3 mois, 6 mois

Pour toute information complémentaire :

05 49 77 22 35

commercial.greta.agence-niort@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr