

# 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 46 91 88 55**

[commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)