



**Public : Tous Publics**

**Pré requis :**

**Lire écrire compter**

**Nombre de places : 10**

**Organisation pédagogique :**

**Face à face pédagogique**

**Individualisation de la formation**

**Méthodes pédagogiques :**

**En groupe**

**Alternance de mises en situation**

**et d'apports théoriques**

**Moyens pédagogiques :**

**Atelier spécialisé**

**Matériel professionnel**

**Salle de cours équipée**

**Modalités d'évaluation des**

**acquis et/ ou de la certification :**

**Evaluations en cours de**

**formation**

**Dossier professionnel**

**Profil Formateur :**

**Formateurs professionnels**

**Durée :**

**14 heures en centre**

**Dates ou délais d'accès :**

**Démarrage annuel entre**

**septembre et décembre. Etude**

**des dossiers tout au long de**

**l'année. Démarrage à partir du**

**1<sup>er</sup> septembre 2020**

**Validation :**

**Attestation de compétences**

**Code CPF 237098**

**Lieu de formation :**

**Collège Millevoys 38 Bd.**

**VAUBAN**

**80100 ABBEVILLE**

**Tarif :**

**A partir de 15,00€ de l'heure –**

**selon Opérateur de**

**Compétences.**

## Hygiène et Sécurité Alimentaire

### Démarche HACCP – Plan de Maîtrise Sanitaire

#### OBJECTIFS

- Optimiser le travail en respectant l'hygiène, mettre en place un contrôle simple et efficace de l'environnement et des denrées, réaliser des productions culinaires en respectant les normes
- Définir les normes HACCP
- Savoir mettre en place un protocole HACCP
- Élaborer un plan de suivi et de contrôle
- Établir un diagnostic et définir un plan de remédiation

#### PROGRAMME

- 1<sup>ère</sup> phase : Aspect théorique  
HACCP : définition, champs d'application  
Documentation et réglementation
- 2<sup>ème</sup> phase : Mis en place d'un protocole HACCP en restauration traditionnelle  
Définition et analyse des risques  
Définition et contrôle des points critiques  
Élaboration d'un protocole de suivi  
Création d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel  
Mise en place de documents de contrôle et de suivi.
- 3<sup>ème</sup> phase : Application en cuisine de collectivité  
Découverte du plan HACCP existant  
Réception et stockage des marchandises  
Suivi et contrôle des processus de fabrication  
Suivi de traçabilité  
Réalisation d'autocontrôle

*Votre contact :*

**GRETA SOMME – Agence d'Amiens**  
**Tél. 03 22 33 23 90**