Hygiène en cuisine et normes HACCP

Fiche technique

Secteur
Social

Public
Cette formation s'adresse à tout travailleur d'ESAT.

Durée
2 jours

Organisme de formation
➔ ADVITAM

Date limite d'inscription
24/02/2021

Lieux & dates

➔ **Groupe 1**
Doubs
Les 6 & 7 avr. 2021
➔ **Groupe 2**
Jura
Les 8 & 9 avr. 2021
➔ **Groupe 3**
Haute-Saône
Les 18 & 19 mai 2021
➔ **Groupe 4**
Territoire de Belfort
Les 20 & 21 mai 2021
➔ **Groupe 5**
Côte d'Or
Les 7 & 8 sep. 2021
➔ **Groupe 6**
Saône-et-Loire
Les 9 & 10 sep. 2021
➔ **Groupe 7**
Yonne
Les 5 & 6 oct. 2021
➔ **Groupe 8**
Nièvre
Les 7 & 8 oct. 2021

Interlocuteur Opco Santé

Hélène NARSES-VARESCON
helene.narses-varescon@opco-sante.fr
03 80 30 47 71

Contexte

Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire), est une méthode imposée par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène des aliments. Lorsque l'ESAT assure une prestation de restauration collective, cette norme s'impose à lui. Il doit donc être garant de son respect tant d'un point de vue de l'organisation de la structure que la qualité du service rendu par les personnes en charge de la prestation.

Objectifs

➔ Connaître les exigences définies par la réglementation en vigueur ;
➔ Identifier les exigences définies par la réglementation en vigueur ;
➔ Identifier et évaluer les risques associés aux différents stages de production ;
➔ Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène et de travail liées aux différents postes ;
➔ Prendre conscience de l'importance de chacun dans la maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments.

Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé

Contenu

➔ Notions de microbiologie ;
➔ Le circuit des aliments ;
➔ Réception et stockage des produits ;
➔ Méthode des 5 M : milieu, main d'œuvre, matériel, méthodes, matières ;
➔ Hygiène pour les locaux ;
➔ Hygiène pour les matériels ;
➔ Hygiène pour les personnes ;
➔ Traçabilité ;
➔ Gestion des déchets.