

HACCP et hygiène alimentaire dans les centres sociaux et établissements d'accueil de jeunes enfants

Cette formation s'adresse aux personnels de cuisine et agent.e.s d'entretien. Elle leur donne les éléments pour pouvoir mettre en place les outils et méthodes nécessaires à l'application des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et à la mise en place et au respect des règles et des protocoles.

Public

Personnel de cuisine et agent.e.s d'entretien, directions, responsables de secteur encadrant

Pré-requis : aucun

Objectifs

- Comprendre, mettre en place et appliquer les différentes règles d'hygiène en vigueur dans la restauration collective
- Connaître les principes de la méthode HACCP
- Acquérir des éléments de compréhension sur les enjeux d'une hygiène adaptée aux pratiques professionnelles

Méthode Pédagogique

Méthode participative alternant exposés théoriques et échanges d'expériences, exercices d'application, présence sur le terrain

Intervenant

Daniel GAMBINO, BHYOQUAL, hygiéniste formateur

→ **S'inscrire**

Durée : 2 jours

Dates et lieu : 7 et 8 octobre 2021 à Aix-en-Provence

Tarif par participant.e : 400 €

Contenu

- Aliments et risques pour le consommateur : Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques. Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : notions réglementaires, l'hygiène des denrées alimentaires, la réglementation, les contrôles officiels
- Rappel sur les conditions de fonctionnement d'une cuisine : le fonctionnement d'une cuisine, les produits fabriqués et les dangers associés, la gestion des déchets, les différents circuits
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : les bonnes pratiques d'hygiène, les principes de l'HACCP, les mesures de vérification
- La traçabilité, matière et méthode
- La gestion des non-conformités

