

# 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 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 tout.e salarié.e intervenant en cuisine, 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 dans son application quotidienne
- 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. Visite d'une cuisine.

## Évaluation de la formation

Bilan oral, évaluation de satisfaction à chaud, évaluation des compétences par QCM  
Évaluation à froid envoyée au participant et à la structure 90 jours après la formation

## Formateur

Daniel GAMBINO, hygiéniste formateur

## Accessibilité

Si votre situation (handicap, contraintes particulières...) nécessite un aménagement spécifique, nous vous invitons à nous contacter afin d'envisager une intégration dans la formation. Dans le cas contraire, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

### Durée :

2 jours / 14 heures - 9h à 12h30 - 13h30 à 17h

### Dates et lieu :

12 et 13 octobre 2023 à Marseille

### Tarif par participant.e :

Salarié.e adhérent.e : 600 €

Salarié.e non adhérent.e : 700 €

## Contenu

### Jour 1

#### Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- 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, les arrêtés en vigueur, les contrôles officiels

### Jour 2

#### Rappel sur les conditions de fonctionnement d'une cuisine

- Le fonctionnement, 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

- Traçabilité ascendante, de production, descendante

#### La gestion des non-conformités

Formation gérée par l'**UCS13**

Contact : Shéhérazade

sheherazade.boukhenifra@ucs13.fr

04 96 11 53 60 – 06 42 45 71 24

**Je m'inscris**