

# HACCP

## PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

**DURÉE :**  
2 jours  
(14 heures)

■ **OBJECTIFS**  
H.A.C.C.P. / Mise en application du Plan de Maîtrise Sanitaire

- **PRÉREQUIS** : Pas de pré-requis nécessaires
- **PUBLIC** : Personnel de cuisine en restauration collective à caractère sanitaire et/ou social.

## Programme

### SENSIBILISATION SUR LE TERRAIN - OBSERVATION

- Observation des différents secteurs de la cuisine
  - ✓ Livraison / Réception
  - ✓ Stockage
  - ✓ Cuisine (équipement)
  - ✓ Réserves
  - ✓ Salle
  - ✓ Personnel cuisine et service
  - ✓ Vestiaires
  - ✓ Gestion des déchets
- Observation de la structure en activité à ce jour et aborder la future organisation
- Observation de l'équipe en place
- Analyser les attentes
- Définir des postes de travail, organisation
- Actions correctives à apporter, Points à améliorer....

### BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Réglementation : Arrêté du 21/12/2009
- L'Hygiène / L'hygiène du personnel
- Les T.I.A.C.
- Analyse des Risques Alimentaires
- Nettoyage & désinfection
- La lutte contre les nuisibles
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire

## **L'HACCP**

- Définition
- Le Système HACCP
- Les 7 principes de l'HACCP
- Mise en application d'un système HACCP
- Diagramme de fabrication et de distribution
- Liaison Froide / Liaison Chaude
- Analyses des risques / Mesures Préventives
- Système Documentaire

## **LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Organisation de la maintenance
- Le plan de lutte contre les insectes
- L'eau
- La maîtrise des températures
- Contrôle à réception et expédition
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Procédures de traçabilité et gestion des produits non-conformes

### Modalités et délais d'accès :

Intra : Dans vos locaux  
Calendrier fixé avec le client

Dossier d'inscription à réaliser auprès de nos services

### Coût de la formation

Intra : 925 € Nets / Jour / Groupe (maximum 12 personnes)

### Financement

Possibilité de prise en charge sur le **Plan de Développement des Compétences** de votre entreprise / établissement

### Accessibilité

Nos locaux sur nos différents sites sont accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Si besoin, adaptation du contenu et des moyens en terme d'accessibilité.

- **INTERVENANT** : Formateur - Expert
- **ÉVALUATION** : Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur à l'issue de la formation
- Questionnaire de satisfaction
- Délivrance d'une attestation de formation/Certificat de réalisation

---

### ■ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les apports théoriques et les échanges se succéderont tout au long de la formation, avec des contenus théoriques mais aussi des situations vécues par l'intervenante ou les membres des équipes.

Remise d'un support de cours par participant.

Présentation sous Powerpoint.

Le formateur est équipé d'un ordinateur et d'un vidéo projecteur pour la partie théorique.