

HACCP, Sécurité des aliments & Organisation du travail -Version Employé -

7 heures

Objectif général

Permettre à tout acteur impliqué dans la manipulation de denrées alimentaires de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer à ses routines de travail.

Public concerné

Personnel en activité dans le secteur de la restauration : cuisinier, préparateur et plus généralement toute personne impliquée dans la manipulation de denrées alimentaires.

Contenu de formation

Voir programme de formation

Méthodes pédagogiques

Active et participative favorisant l'alternance théorie-pratique sous différentes formes :

1/ Au niveau théorique : présentation magistrale dans la transmission des connaissances – travail de sensibilisation à travers d'exposés, études de cas, d'exemples de situation professionnelle.

2/ Au niveau pratique : travail d'explicitation lié à la pratique et aux acquis professionnels.

Travail de restitution des observations préalablement effectuées individuellement par les participants. Analyse des pratiques actuelles et définition des pratiques futures incluant les normes HACCP.

Evaluation

- **Pendant la formation** : Sous forme de résolution de problèmes agencés en étude de cas, faisant appel aux connaissances travaillées.

- **1 évaluation de connaissances théoriques** :
- A la fin du module

- **A la fin du module théorique** :

- Evaluation des pratiques actuelles permettant au stagiaire de mesurer les écarts et d'identifier les opportunités d'amélioration : Affiner avec le formateur les stratégies personnelles à mettre en œuvre pour consolider et appliquer les acquis de formation.

- Définition de plan d'actions individuel dans le cadre d'un travail collectif autour des « observations - terrain » individuelles, et ce afin d'amorcer le transfert potentiel des acquis de formation aux routines de travail quotidiennes.

Conditions financières

Prise en charge par les AGEFOS dans le cadre des actions collectives 2011.

HACCP, Sécurité des aliments et Organisation du travail

7 heures

Objectif général _____

- **Permettre à tout acteur impliqué dans la manipulation de denrées alimentaires de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer à ses routines de travail.**

Objectifs pédagogiques et Contenu _____

- **Savoir identifier et analyser les risques et leurs vecteurs en restauration**
 - Définitions
 - Identification des différents types de risques :
 - Les grands types de micro-organismes, les facteurs de développement
 - Les risques chimiques, les vecteurs de contamination
 - Le risque physique
- **Connaître et comprendre la méthode HACCP afin de répondre aux exigences réglementaires qui imposent la mise en œuvre de cette méthode**
 - Définition, historique, les 7 principes
 - Normes, procédures et outils : la réception et les stockages des marchandises
 - La préparation, la transformation, la cuisson, l'emballage des produits et le service
- **Acquérir les règles en matière d'hygiène et de sécurité des aliments**
 - Les règles générales : Nettoyage et désinfection, les produits d'entretien, le matériel de nettoyage
 - La méthode des 5 M : Matière/produit, Main d'œuvre, Méthodes de travail, Matériel, Milieu
- **Adapter son comportement et ses méthodes de travail afin de garantir la qualité du service rendu**
 - Diagnostic en situation – restitution des observations - terrain individuelles
 - Analyse des pratiques réelles et solutions
- **Mettre en place une organisation de travail afin d'optimiser sa pratique professionnelle**
 - Pratique professionnelle et ergonomie des postes de travail
 - Mise en place des routines adéquates
 - Elaboration de plan d'actions individuel