

# HACCP, Sécurité des aliments & Organisation du travail

-Version Encadrement -

14 heures

## Objectif général

Permettre à tout acteur impliqué dans la gestion d'équipe en restauration de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer aux routines de travail et de les faire respecter par l'équipe.

### Public concerné

Personne en activité dans le secteur de la restauration : toute personne impliquée dans la manipulation de denrées alimentaires et occupant des fonctions d'encadrement.

### 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 compréhension et de sensibilisation à travers d'exposés, études de cas, mise en situation professionnelle.

#### **2/ Au niveau pratique** :

Travail d'observation individuelle des pratiques professionnelles sur le lieu de travail. (Observation relevée sur une grille fournie le 1<sup>er</sup> jour de formation.

Travail d'explicitation lié à la pratique et aux acquis professionnels – Analyse des pratiques actuelles et identification des pratiques futures et de l'organisation du travail collectif autour des normes HACCP.

### Evaluation

- **Pendant la formation** : Sous forme de résolution de problèmes agencés en étude de cas, faisant appel aux connaissances travaillées. Combinaison à la fois, de face à face, d'ateliers pratiques, de soutien personnalisé.

- **2 évaluations de connaissances théoriques** :

- Au début du 2<sup>ème</sup> cours
- A la fin du module

- **A la fin du module théorique** :

- Evaluation des pratiques actuelles permettant au stagiaire de mesurer sa progression et d'affiner avec le formateur les stratégies personnelles à mettre en œuvre pour consolider et développer ses acquis et les mettre en œuvre dans les environnements donnés et présents.

- 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 des équipes.

### Conditions financières

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

# HACCP, Sécurité des aliments et Organisation du travail

14 heures

## Objectif général

---

- **Permettre à tout acteur impliqué dans la gestion d'équipe en restauration de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer aux routines de travail et de les faire respecter par l'équipe.**

## 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 et les facteurs de développement
    - Les risques chimiques, les vecteurs de contamination
    - Le risque physique
  - Analyser les risques en situation opérationnelle (exercices de groupe, mise en situation)
- **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
  - Le stockage, la préparation, la transformation, la cuisson, l'emballage des produits et le service
  - Conception des outils de suivi et de contrôle quotidien (éléments clefs et exemples)
  - Maîtriser et utiliser les outils d'analyse mis à disposition : définir les actions correctives
- **Connaître 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
  - Le planning de nettoyage, les check-lists, le contrôle
  - Gestion des imprévus, problèmes clientèle (ingestion de corps étranger, insectes...), faire face à une inspection sanitaire
- **Savoir analyser les opérations, mettre en place et encadrer des actions correctives**
  - Diagnostic en situation : restitution des observations terrain individuelles
  - Analyse des pratiques réelles et solutions
  - Travail de groupe sur des situations réelles
- **Savoir 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 et des outils de contrôle
  - Transmission des connaissances, formation corrective
  - Elaboration de plan d'actions individuel