

## Public concerné

Personnels de cuisine, Agents de nettoyage, ...

## Prérequis

- Pas de prérequis nécessaire,

## Objectifs

- *Appréhender les éléments constitutifs d'un plan HACCP.*
- *Analyser et évaluer les risques selon les postes de travail.*
- *Mettre en place les moyens de lutte et créer les procédures de validation de la démarche HACCP.*

## Durée et Nombre de Stagiaires

- 1 jour, soit 7 heures pour un groupe de 1 à 8 stagiaires maximum.

## Lieu du stage et Planification de date(s)

- Sur votre site en Intra : date à votre convenance.

## Contenu

- **L'hygiène à son poste de travail**
  - L'analyse des dangers
    - ✓ La diversité microbienne
    - ✓ Les facteurs favorables ou non au développement microbien
- **L'évaluation des risques**
  - Les apports : méthodes des 5 M
    - ✓ La matière (contaminations croisées...)
    - ✓ Le matériel (constitution, état...)
    - ✓ Le milieu (enceintes réfrigérées...)
    - ✓ La méthode (refroidissement en cellule...)
    - ✓ La main d'œuvre (les manipulations hygiéniques)
- **Les moyens de lutte**
  - Les principes généraux d'hygiène
    - ✓ Les locaux (environnement, conception, entretien)
    - ✓ Les équipements, matériels (entretien hygiénique)
    - ✓ Le personnel (propreté corporelle et vestimentaire, comportement)

- Contrôle des procédés
  - ✓ Les fiches d'auto-contrôle
  - ✓ Les mesures correctives (nettoyage approfondi, organisation et méthodes)

## Equipe Pédagogique - Qualification des Intervenants

- Nos formateurs en H.A.C.C.P. sont des formateurs spécialistes, expérimentés sur ce thème de formation.
- Responsable Pédagogique : Bruno LAKAL.

## Moyens pédagogiques

Afin d'obtenir un résultat satisfaisant, le formateur illustrera de **manière vivante et dynamisante** l'élaboration et la mise en place de la démarche HACCP. Celles-ci seront largement nourries **d'exemples professionnels et personnels** et peut être **mises en situation concrètes sur le site**.

Le formateur s'attachera avant tout à créer un **climat de confiance**, de manière à ce que **tous** les formés puissent participer aux échanges.

## Evaluation et Sanction

**Une évaluation à chaud est effectuée à la fin de la session. Elle a pour objectifs de :**

- Evaluer l'intégration des techniques et d'outils transmis à l'occasion de cette formation.
  - Mesurer la satisfaction et l'intérêt des participants.
  - Pressentir les évolutions et les changements mis en place.
  - Détecter les besoins de formation.
- **Sanction** : Attestation de Formation.