

LA MÉTHODE HACCP

Code de référence : ME030_02

FILIERE(S) : Etablissements scolaires / Hôtellerie Restauration

NIVEAU : Sans niveau spécifique

VALIDATION : Attestation de formation

CPF : Non Eligible

Objectifs

- Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP sur le terrain.
- Identifier et évaluer les dangers associés à chaque stade du process.
- Définir les moyens nécessaires à leur maîtrise

Programme

Programme

Le contexte réglementaire :

- Le « Paquet Hygiène »
- La méthode HACCP

La démarche HACCP :

- Les 7 principes
- Les 12 étapes (mise en pratique)

Cas concret :

- Mise en application de la méthode sur tout ou partie du process :
- Analyse des risques,
- Détermination des CCP,
- Mesures préventives et correctives.

Elaboration de documents :

- Diagramme de fabrication,
- Procédures,
- Enregistrements.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques d'informations (Supports papier et/ou vidéo projetés...)
- Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- Analyse d'expériences vécues par les stagiaires
- Mise en situations

LA MÉTHODE HACCP

Organisation

3 jours

Evaluation

Evaluation à l'issue de chaque séance de formation

Equipe

Personnels de restauration.

Les + de la formation

Sur inscription

Modalités

Public

Financement par l'employeur (prise en charge possible par l'OPCA)

Métiers / Témoignages

Compétences visées

Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP sur le terrain.

Parcours poursuite formations

Professionalisation : développement de l'enfant, communication

Dates / Lieux

Durée

21 heures

Localisation

Site de QUESSOY

- 11,12 et 13 avril 2016
- **Contact** : Isabelle SECRIERU - 02 96 31 18 40 - isecrieru.arep@outlook.fr

Site de BREST

- Nous consulter
- **Contact** : AREP 29 - 02 98 33 75 75 - contact@arep29.fr

Site de VANNES /ARRADON

LA MÉTHODE HACCP

- Dates 2019, nous consulter
- **Contact** : AREP 56 Vannes Siège Social - 02 97 69 00 44 - site.vannes@arep56.fr