



## **PLAN DE FORMATION**

### **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE / APPROCHE HACCP**

Public visé : Toute personne en contact avec des produits alimentaires au stade de l'élaboration, du conditionnement, de la mise en vente ; par extension, tout salarié d'une entreprise agroalimentaire.

Objectifs : Permettre aux entreprises de se mettre en conformité avec la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (directive CEE 93/43 et textes d'application).

Former les salariés aux règles des « Bonnes Pratiques Hygiéniques et à leur mise en œuvre au quotidien, sur leur poste de travail.

Intervenant : Formateur professionnel en Hôtellerie-Restaurant.

Moyens pédagogiques :

- Pédagogie alternant des phases théoriques et d'exercices d'application.
- QCM.
- Etudes de cas.
- Mise en situation.
- Tests.
- Remise de supports de cours.

Contenu de la formation :

#### **REGLEMENTATION ET DEFINITIONS**

Savoir

- ✓ S'informer de la réglementation en vigueur : règlement CE 852/2004 et GPBH
- ✓ Evaluer puis vérifier ses connaissances initiales par un quizz « Hygiène/Haccp »
- ✓ Définir le mot Hygiène, HACCP et méthode des 5M
- ✓ Connaître les origines de la méthode HACCP et ses 7 principes

#### **LES DANGERS ET LES MOYENS DE PREVENTION**

Savoir

- ✓ Identifier les principaux dangers en office alimentaire
- ✓ Identifier les principaux agents anti-microbiens
- ✓ Déterminer les résultats dus à l'action des différentes températures

Savoir-Faire

- ✓ Ranger un réfrigérateur en respectant les règles d'hygiène – Exercice ludique

#### **LES MICROBES**

Savoir

- ✓ Découvrir le monde microbien
- ✓ Reconnaître les différentes altérations subies par les aliments
- ✓ Identifier les microbes responsables des TIA et des TIAC

.../...



.../Fin

## **LES BONNES PRATIQUES**

Savoir

- ✓ Appliquer la réglementation en matière d'aménagement des locaux

Savoir – Faire

- ✓ Contrôler la qualité lors de l'achat, de la réception des marchandises ou des livraisons
- ✓ Mettre en application les principes de base du nettoyage et la désinfection
- ✓ Analyser et agir sur ses circuits dans le cadre de la «Marche en avant »

Savoir – Etre

- ✓ Evaluer, diagnostiquer et contrôler l'hygiène du personnel

## **LES MESURES D'ACTION ET DE PREVENTION**

Savoir – Faire

- ✓ Mettre en place un ou plusieurs outils de contrôle qualité et de suivi hygiène

## **CONCLUSION**

Savoir

- ✓ Evaluer et vérifier les nouvelles connaissances acquises par un questionnaire final