AREP 56
Centre de formation

HACCP - HYGIÈNE ET RÈGLEMENTATION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

enseignement catholique
Bretagne Breizh

LIEU

Sur nos sites d'Arradon, Lorient, Rennes, Ploërmel, Pontivy
Et en **INTRA ou RESEAU**

DUREE

2 jours
14 heures

TARIF

490€

PUBLIC

Personnel non enseignant des établissements scolaires privés du Morbihan
1° et 2° degré

PRE-REQUIS

Aucun

Accessible TH

AKTO
L'humain au cœur des services

OBJECTIFS

- Comprendre le cadre réglementaire. ·
- Reconnaître les différents types de contamination.
- Prendre en main les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Appréhender les procédures essentielles : traçabilité, autocontrôle

PROGRAMME ET CONTENU

- Introduction à la réglementation en restauration collective

Identifier les principales obligations (HACCP, PMS)
Textes de loi et obligations pour les professionnels
Lister les différents organismes de contrôle et préciser leur rôle (DDPP, laboratoire..)

- Les risques sanitaires

Les dangers potentiels : physiques, chimiques, biologiques
Les toxi-infections alimentaires collectives
Les contaminations croisées
Les actions correctives à mettre en place

- Mise en œuvre des principes d'hygiène

Méthode HACCP (7 principes)
Hygiène du personnel et des locaux
Nettoyage et désinfection
Chaîne du froid, rotation de stock, DLC,DLUO

- Gérer les différents outils de maîtrise

Traçabilité et gestion des non conformités
Mise en place et suivi des autocontrôles

MODALITES ET METHODES PEDAGOGIQUES

Dynamique collective : expression des attentes et questions des participants, études de cas à partir de situations professionnelles vécues, mise en situation, analyse de pratiques

EVALUATIONS

Auto-évaluation et/ou questionnaire à choix multiples
Questionnaire de satisfaction

Arep 56 – Siège social : Campus du Vincin 3, allée des Fougères
56610 Arradon Siret 814 609 442 00011
Contact : Gaëla GUERY - 07.89.02.69.07 - g.guery@arep56.fr
Anne-Sophie GLAIN -02.97.73.16.53 - as.glain@arep56.fr