

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
CONTINUE  
FORMATION PRATIQUE SUR LE SYSTEME HACCP EN  
CUISINE  
*Stage Intra Entreprise*

A l'issu de la formation les apprenants seront capables de :

- ↳ Comprendre les risques liés aux préparations alimentaires
  - *Risques microbiologiques*
  - *Risques Physiques*
  - *Risques Chimiques*
  - *Risques Allergiques*
- ↳ S'approprier la méthodologie HACCP mise en place
  - *Maîtriser les risques sanitaires courants*
  - *Respecter les procédures mises en place*
- ↳ Renseigner correctement les documents d'autocontrôles
- ↳ Assurer la traçabilité nécessaire aux opérations alimentaires

## Contenu :

L'environnement réglementaire

Le Pack Hygiène :

- ✓ *Règlements Européen 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005*
- ✓ *Arrêté du 8 juin 2006, Note de service 2011/8117*

Les obligations des professionnels :

- ✓ *Définir les indices de criticités,*
- ✓ *Les BPH, Les PrP, PrPo, CCP*

Microbiologie alimentaire

- ✓ *Conditions de vie et de survie des micro-organismes*
- ✓ *Critères de contamination et de prolifération*
- ✓ *La reproduction microbienne : facteurs influant et vitesse*

L'Analyse des risques par la méthode des 5 M

- ✓ *Les risques biologiques*
- ✓ *Les risques chimiques*
- ✓ *Les risques physiques*
- ✓ *Les risques allergiques*

Règles d'hygiène élémentaire

- ✓ *Hygiène corporelle (mains)*
- ✓ *Hygiène du linge*
- ✓ *Hygiène des locaux*
- ✓ *Hygiène des préparations*

## Procédures génériques

- ✓ Mise en évidence des séparations spatiales et/ou temporelles
- ✓ Repérage des croisements
- ✓ Cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective
- ✓ Contrôle à réception
- ✓ Contrôles denrées
- ✓ Contrôles stockage

## Procédures de traçabilité

- ✓ Le concept,
- ✓ La réglementation,
- ✓ La mise en pratique

## Procédures spécifiques

- ✓ Conservation des produits
- ✓ Protocole de décontamination
- ✓ Protocole de refroidissement avec et sans cellule
- ✓ Protocole panne de chambre froide
- ✓ Préparations alimentaires (réchauffage / cuisson / dressage)
- ✓ Protocole de distribution
- ✓ Les couples temps / températures
- ✓ Plan de nettoyage désinfection

## Les autocontrôles et les contrôles extérieurs