
Programme de Formation

HACCP - Hygiène et Sécurité Alimentaire - 7 heures

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

- Personnel de restauration collective et commerciale (chefs de cuisine, cuisiniers, commis, responsables de salle, serveurs).
- Responsables de la gestion des établissements de restauration.



Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire au quotidien.
- Savoir identifier les points critiques dans la manipulation des aliments et mettre en place des actions correctives.
- Prévenir les risques de contaminations alimentaires.



Description

1. Introduction à l'HACCP :

- Définition et importance de l'HACCP en restauration.
- Cadre légal et réglementaire en France (paquet hygiène, obligations des restaurateurs).
- Les 7 principes de la méthode HACCP.

2. Hygiène et sécurité alimentaire :

- Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes.
- Les risques liés à la contamination croisée.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (lavage des mains, tenue professionnelle, entretien des locaux).

3. Analyse des dangers et identification des points critiques (CCP) :

- Description des processus de préparation et de conservation des aliments.
- Identification des dangers à chaque étape du flux de travail en cuisine.
- Mise en place des procédures de contrôle pour éviter les risques.

4. Plan de maîtrise sanitaire :

- Traçabilité et gestion des produits alimentaires.
- Contrôle des températures (cuisson, refroidissement, stockage).
- Élaboration et mise en place du plan de nettoyage et de désinfection.

5. Actions correctives et suivi :

- Que faire en cas de non-conformité ?
- Enregistrements et suivi des actions correctives.

6. Étude de cas pratique :

- Analyse d'une situation réelle dans un restaurant : application des principes HACCP pour identifier les points critiques et proposer des solutions correctives.



★ **Prérequis**

- Aucune connaissance préalable en sécurité alimentaire n'est requise.
- Il est recommandé d'avoir une expérience professionnelle dans la restauration.

Modalités pédagogiques

- **Alternance théorie/pratique** : Le programme alterne entre des présentations théoriques (50%) et des activités pratiques (50%), y compris des études de cas et des mises en situation.
- **Pédagogie active et participative** : Les apprenants sont encouragés à interagir, poser des questions et échanger sur leurs expériences professionnelles.
- **Mises en situation réelles** : Utilisation de cas pratiques spécifiques à la restauration pour appliquer les concepts appris durant la formation.
- **Travail en groupe** : Favorise la coopération et la réflexion collective sur des scénarios de gestion de risques HACCP.
- **Feedback immédiat** : Lors des études de cas, les participants reçoivent un retour immédiat sur les solutions proposées, ce qui permet de corriger et ajuster leur compréhension.

Moyens et supports pédagogiques

- **Supports de formation** : Documents de référence, fiches pratiques, diaporamas.
- **Moyens pédagogiques** : Vidéoprojection, quizz interactif, travaux en groupe, études de cas pratiques.
- **Démonstrations pratiques** : Simulation de scénarios HACCP pour favoriser l'apprentissage.
- **Livret de formation** remis à chaque participant.

Modalités d'évaluation et de suivi

- **Évaluation des acquis** : Quizz en début et fin de formation pour évaluer les connaissances.
- **Mises en situation pratiques** : Étude de cas avec correction et débriefing collectif.
- **Suivi post-formation** : Attestation de formation remise à l'issue du stage. Suivi des participants pour une mise en application sur site (optionnel).