

## PROGRAMME DE FORMATION

### Démarche HACCP en restauration collective (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques)

#### Votre contact

Tél : 05.49.28.32.00  
Mail : inscription@cerf.fr

#### Durée

4.00 jour(s)  
28:00 heures

#### Public

Tout personnel travaillant en service de restauration collective.

#### Participants

Mini : 6 p. Maxi : 15 p.

#### Objectifs de la formation

Définir les principes de la démarche HACCP.

Etablir un système documentaire en respectant le pack hygiène et le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.

Utiliser une méthode d'analyse des dangers et identifier des points critiques.

Concevoir un dispositif de surveillance.

#### Programme

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective.

Analyse des dangers :

- Selon leur origine : milieu, matériel, main-d'oeuvre, méthode et matières.
- Selon leur source.
- Multiplication microbienne.
- Mesures préventives.

Identification des points critiques pour leur maîtrise :

- Localisation des points critiques.
- Procédés de maîtrise, assurance qualité.

Surveillance : fréquence, méthode, personne responsable.

Système documentaire HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Plan de la cuisine et des circuits.
- Fiches de qualité ou de suivi : locaux et matériel, personnel, achats, denrées, stockage, plats témoins, TIAC, analyse microbiologique, transport, ...

- Plan de nettoyage.
- Protocole, surveillance...
- Plan de Maîtrise Sanitaire.

### Méthodes et supports

Apports théoriques. Tableaux synoptiques. Échanges.

### Prérequis

Aucun

### Modalités de positionnement et d'évaluation :

- en amont de la formation un questionnaire de positionnement est adressé au futur stagiaire afin d'apprécier à la fois ses acquis, ses besoins et ses attentes ;
- au début de la formation, les réponses à ce questionnaire sont le point de départ d'un travail de mise en commun autour des pratiques et attentes des participants ;
- au cours de la formation, de nombreux exercices, études de cas ou mises en situations permettent aux apprenants d'assimiler les savoirs et savoir-faire et au formateur d'appréhender, à l'aide d'indicateurs, si ces savoirs et savoir-faire sont à la fois acquis (ou en cours d'acquisition) et correctement mis en œuvre par les personnes formées.
- en fin de formation les participants sont invités à compléter une fiche « évaluation » leur permettant d'exprimer leurs appréciations et de faire état de leurs acquis vis-à-vis de l'action de formation.

A l'issue de la formation, CERF FORMATION délivrera, en fonction notamment des retours sur l'évaluation des acquis, une attestation de fin de formation.

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Les aménagements du dispositif pédagogique utiles à la compensation du handicap seront étudiés sur demande par notre référent handicap ([referenthandicap@cerf.fr](mailto:referenthandicap@cerf.fr)), en liaison avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Tous nos locaux sont accessibles aux PMR.