



Journée de suivi de la formation Hygiène alimentaire et HACCP en cuisine

OBJECTIFS

- S'assurer de la compréhension et du respect des protocoles et procédures
- S'assurer de la maîtrise de la documentation de la sécurité alimentaire (traçabilité...)
- Réviser les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.
- Poursuivre la démarche d'amélioration continue des pratiques existantes.

PROGRAMME

Retour sur l'évolution de la formation HACCP

Le contexte réglementaire et appropriation du BPH en pratique

Retour sur la notion de risque alimentaire

Rappel sur l'hygiène du personnel

Revoir les procédés et axes d'amélioration du plan de nettoyage et désinfection

Rappel des points de vigilance quant à la manipulation des denrées alimentaires

Les bonnes pratiques, étapes d'assainissement, moyens de maîtrise...

Poursuivre l'amélioration du plan de maîtrise sanitaire

Synthèse sur la traçabilité

Focus sur la conservation des denrées

Points de surveillance, documents 'haccp' et enregistrements

Maintenance préventive (matériels, locaux)

Lutte contre les nuisibles

Points positifs et axes d'amélioration

Capitalisation des bonnes pratiques professionnelles en place

Concilier une organisation commune

Pointer les écarts pour mettre en œuvre des ajustements

Questions/Réponses

Lever toutes les questions qui sont apparues depuis la précédente formation

afin d'apporter les éclairages pédagogiques, techniques... complémentaires nécessaires

DUREE

1 jour

PUBLIC

Tout manipulateur
de denrées alimentaires

PRE REQUIS

Avoir suivi une formation
hygiène et Haccp
dans les 15 derniers mois

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches,
documents, supports...

Approche centrée sur les
situations concrètes rencontrées
par les participants.

EVALUATION

Auto-évaluation de
positionnement par entretien
ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la
formation par questionnaire
amenant à une réflexion
sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation
sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation,
CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonomiste,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles
en bas de la page internet
du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

