

# LES FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE: MÉTHODE HACCP

## PUBLIC CONCERNÉ

ASH - personnels de cuisine en EHPAD

En cas de nécessité de compensation pédagogique merci de le préciser.

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## FORMATEUR

Formatrice experte HACCP



14H - 2 JOURS



400 € net par personne  
Groupe : nous contacter



Maison pédagogique Dpt 31



Distanciel



Présentiel

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Connaître, appliquer la réglementation en vigueur sur les principes d'hygiène en restauration collective
- Respecter les règles d'hygiène liées à la manipulation de denrées alimentaires
- Identifier les risques sur l'ensemble de la chaîne alimentaire
- Garantir la sécurité alimentaire des résidents au quotidien
- Intégrer la méthode H.A.C.C.P
- Mettre en œuvre une analyse des pratiques et un principe d'amélioration continue

## CONTENU



- Les attendus la réglementation
- Les risques liés à l'alimentation
- Recommandations de bonnes pratiques et moyens de maîtrise du risque
- Fiches méthodes
- Enregistrements de surveillance
- Gestion de non conformités

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



- Formation pratique, mises en situation variées, entraînements favorisant l'implication et la participation active des apprenants
- Temps de remédiation et d'analyses des pratiques professionnelles
- Apports théoriques ciblés

## MODALITÉS D'ÉVALUATION



- Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires
- Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

## ATOUTS DE LA FORMATION



- Formation en présentiel dans notre maison pédagogique
- Exercices pratiques en situation réelle