

«NORMES HACCP »

«Identifier la législation en vigueur et la mettre en œuvre pour garantir la qualité des repas servis»

Objectifs :

- ✓ Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité lors de la préparation des repas selon les 2 organisation : Les repas sont livrés par une cuisine centrale, les repas sont préparés sur place par un cuisinier
- ✓ Identifier les points critiques dans sa pratique.
- ✓ Mettre en place les documents de traçabilité

Contenus :

- Le contexte réglementaire, Hygiène des mains, La tenue vestimentaire, Les interdits,
- Sécurité, nettoyage et décontamination, Utilisation matériel spécifiques, La marche en avant, Maitrise des conditions de stockage des aliments et des produits d'entretien, fiches techniques, Mise en place des protocoles de nettoyage,
- Gestion de la traçabilité, Contrôle des températures des lieux de stockage des denrées alimentaires, Plat témoin et gestion des restes, Méthodologie de gestion des documents et archivage



Date :

Mardi 15 décembre 2020

Mercredi 16 décembre 2020



Lieu : TOULOUSE



Horaires : 9h00-17h00

Durée de la formation : 14 heures.



Public et pré requis:

Salarié en charge de la préparation des repas des lieux d'accueil petite enfance



Intervenant :

Sandrine Couzy,
Formatrice consultante



Coût pédagogique

Adhérent	300€
Non Adhérent	440 €
Bénévole	40 €

- Modalités de formation :** 100% présentiel
- Modalités pédagogiques :** Cette formation est interactive, elle s'appuie sur l'articulation d'apports théoriques et réflexions sur les pratiques et les retours d'expériences.
- Modalités d'évaluation :** le formateur s'assure de l'acquisition par les stagiaires des connaissances visées par les objectifs de la formation, soit par la formalisation de questions-réponses, d'exercices, de cas pratiques, de mises en situations, ou d'élaboration d'outils. Une évaluation sera complétée en fin de formation.