

NORMES HACCP

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

Dates : Lundi 4 et mardi 5 novembre 2019

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, utilisation matériel spécifiques,
- Nettoyage et décontamination,
- La marche en avant,
- Maîtrise 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

Un questionnaire sera envoyé en amont de la formation pour identifier les conditions de préparation des repas.

Public et Pré-requis :

Salariés et bénévoles investis dans les lieux d'accueil petite enfance

Lieu et horaires :

TOULOUSE
9h – 12h30 et 13h30-17h

Durée de la formation :

2 jours soit 14 heures

Coût pédagogique :

Adhérent	300 €
Non Adhérent	440 €
Bénévole	40 €
Individuel	100 €

Intervenant :

Sandrine Couzy,
Formatrice consultante

Méthodes :

- Apports théoriques,
- Mise en place des documents propres à la structure
- Echanges sur les pratiques
- Utilisation Vidéo
- Travail sur le plan de la structure