

LA MÉTHODE HACCP ET LE PMS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

PUBLIC VISÉ :

Personnel de restauration collective et traditionnelle, encadrement, et tout salarié intégrant la zone de production culinaire

Toute personne manipulant des denrées alimentaires

PRÉ REQUIS :

Aucun pré requis

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

2 journées consécutives (14 heures)

TARIF :

480€ les 2 jours de formation

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation
Hébergement et transport non inclus

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

6 participants minimum

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaitre les exigences de la sécurité alimentaire et maîtriser les risques de contamination

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP

Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire et son établissement dans le cadre d'une production culinaire

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Le contexte réglementaire :

- Structure générale du paquet hygiène
- Etude des directives européennes 852/2004 « hygiène générale », 853/2004 « hygiène des denrées animales et d'origines animales »
- Les textes en vigueur : l'arrêté du 8 juin 2006
- La note de service du 24 octobre 2007
- L'arrêté du 21 décembre 2009
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes
- Règlementation du 20 novembre 2017, faisant référence à l'acrylamide présent dans les produits frits.
- Loi n°2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information agricoles et alimentaire.
- Décret n°2022-65 du 26/01/2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans l'établissement de restauration.

Le paquet hygiène : les changements au quotidien :

- Contrôle sur les matières premières
- La responsabilité des industriels
- Les nouvelles exigences des termes de traçabilité
- Le paquet hygiène et la méthode HACCP
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiènes

Le plan de maitrise sanitaire :

- L'architecture du dossier PMS
- Les procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes
- Evaluer l'adéquation entre son système HACCP et les objectifs du PMS
- Formaliser des procédures et des enregistrements

Mise en place d'autocontrôles par le système HACCP :

- Application des différentes étapes de la réception à la distribution
- L'élaboration du plan de nettoyage et de sa validation
- Les modalités de conservation et de durée d'archivage

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation ou en entreprise

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu - Analyse réflexive

Moyens techniques : Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

Moyens d'encadrement : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

HORAIRES et LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT

Du lundi au vendredi 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

En entreprise - Nous contacter pour plus de renseignements

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@mfr.asso.fr

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@mfr.asso.fr