



FORMAPEP

DIRIGER UNE STRUCTURE

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Théorie, mises en pratique, exercices et études de cas, travail sur des situations concrètes des stagiaires

TYPES D'ÉVALUATION

- Bilan oral avec le formateur
- Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence
- Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Toutes personnes réceptionnant et gérant les denrées alimentaires et la cuisine

Session possible en distanciel (revenir vers nous)

MODALITÉS



1 JOUR : soit 7 heures

Groupe : toutes nos formations peuvent être organisées en INTRA (sur site) sur simple demande.

Individuel : Préréinscription sur www.formapep.org (une date de session vous sera proposée dès les 6 inscriptions – une confirmation vous sera envoyée au minimum 1 mois avant le démarrage)



TARIFS : à déterminer au moment de l'analyse des besoins

INTRA - MISE EN OEUVRE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN CUISINE - HACCP

Niveau 1

OBJECTIFS DÉTAILLÉS

- Acquérir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1er janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1er janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes et enfin décret du 27 janvier 2022 portant sur l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons
- Cette formation vise à apporter une méthode et des outils permettant de suivre les bonnes pratiques d'hygiène de la réception des denrées à la consommation jusqu'aux procédures de nettoyage et de désinfection, à connaître les obligations légales, à savoir les mettre en œuvre avec efficacité

CONTENU

- Présentation des aspects législatifs et réglementaires, les conséquences sanitaires, humaines et techniques
- Les dangers et risques pour le consommateur
- Les micro-organismes
- Afin de rendre pérenne le système HACCP, les différents acteurs de la cuisine sont formés sur la base du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Le nettoyage et la désinfection
- La traçabilité



INTERVENTION

Brigitte GRETKE

Consultante Formatrice, spécialisée en communication, management et développement personnel, sophrologue et coach en préparation mentale