

# Outils de la méthode HACCP en cuisine de restauration collective



Ensemble du personnel de cuisine

4 jours  
28 heures

## Objectifs pédagogiques

Etre capable de maîtriser les différents aspects de la démarche HACCP en cuisine  
Mettre en place des outils pratiques performants dans le travail quotidien

## Contenu du stage de perfectionnement des connaissances

Une évaluation des connaissances sera réalisée en début de stage à l'aide d'un questionnaire afin d'évaluer l'apport nécessaire de connaissances nouvelles.

### Présentation de la méthode HACCP

Analyse critique des documents existants, étude des différents textes réglementaires en vigueur  
Notions de points critiques en hygiène et construction des processus de la cuisine

### Les outils de la méthode HACCP

Règles d'élaboration de documents  
Conditions de validation par les instances compétentes  
Savoir diffuser et expliquer les documents  
Formation aux outils de traçabilité : rédiger des feuilles d'enregistrement  
Les outils de l'évaluation : apprendre à mettre en place des autocontrôles  
Outils de réajustement des pratiques professionnelles  
Outils de communication interne des résultats

## Moyens pédagogiques

**Nos supports pédagogiques ne comportent aucune promotion.**

Photographies et films pratiques, vidéo projection dynamique, textes réglementaires et guides de bonnes pratiques, études de cas issus des pratiques professionnelles, mises en situation pratique.

## A l'issue de la formation

Une attestation de stage sera délivrée à l'ensemble des participants. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis aux stagiaires. Un bilan des acquis du programme et de l'évolution des pratiques sera également réalisé.



Renseignements et inscriptions :  
03.87.66.64.53  
www.hygides-sante.com

Prix INTRA Etablissement par jour : **1370 euros**  
pour un groupe de **12 personnes maximum**.  
*Hors frais d'hébergement et de déplacement.*  
*Stages de 9h00 à 16h30 avec une pause déjeuner de 30 minutes.*

**Cette formation sera précédée d'une analyse des pratiques professionnelles afin de construire une formation « sur mesure ».**