



B.E.T.R.
Bureau d'études et organisme de formation
en Cuisines professionnelles.

Fiche Item formation Maîtrise HACCP en restauration collective

Type de formation	ADAPTATION & DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES
Intitulé de la formation	HACCP et sécurité alimentaire en restauration collective
Objectif général	Assurer la sécurité alimentaire en restauration collective
Public concerné	Cuisiniers et agents de la fonction restauration
Prérequis	Aucun. Absence de prérequis.
Objectifs Spécifiques	Être capable de: D'appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement quotidien conforme à la sécurité alimentaire; De faire évoluer et compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité.
Éléments détaillés de programme	Les 12 étapes de la démarche HACCP Constitution de l'équipe HACCP Description du produit Identification de l'utilisation attendue Description du processus de fabrication Audit du processus de fabrication Analyse des dangers Identification des mesures préventives Identification des points critiques pour leur maîtrise Établissement du système de surveillance Les actions correctives La vérification du fonctionnement du système Le système documentaire Prise en compte des événements et des défaillances Les procédures HACCP en place: CCP et actions correctives par secteur ; Les procédures spécifiques au port des tenues de travail ; le change aux vestiaires ; les procédures d'hygiène des mains ; L'organisation en place et la mise en œuvre du HACCP Intégration du HACCP dans les tâches et postes quotidiens
Formule -Animation pédagogique	Pédagogie interactive, Apports théoriques et méthodologiques, Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant) Application active en situation terrain.
Modalités d'évaluation	Attentes et positionnement du public en début de formation. Suivi des acquisitions en cours de session. Bilan individuel et collectif en fin de formation + Attestations individuelles des acquis. Suivi de l'impact de la formation à 3-6 mois -
Profil Formateur	Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.
Modalités de réalisation	En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés>(*ERP et Handicap),
Inclusion des personnes avec Handicap	Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.
Supports stagiaires	Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant.
Nombre de participants par groupe	De 8 à 12 stagiaires
Durée de la formation	2 à 3 jours (14 ou 21h) par groupe incluse la formation en situation applicative.
Modalités d'accès	3 semaines de prévenance après accord sur le devis
Coûts	130€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande
Interlocuteurs	Serge GIRAUD Responsable Pédagogique sgibetr@free.fr
Date de mise à jour	7 février 2023

BETR 490 rue des Vergers 69490 Pommeroy
Sarl au capital de 100 000€ - RCS 392 108 734 Code APE 8559 122Z
Tel : 0 952 758 305 - fax 0 957 758 305 - Email : rgiraud.betr@free.fr - www.betr.work
Bureau d'études et organisme de formation en cuisines professionnelles (organisme de formation n°826 908 427 69 - Ne vaut pas agrément de l'état)