



B.E.T.R.  
Bureau d'études et organisme de formation  
en Techniques 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  |
| Objectifs Spécifiques                 | <u>Être capable de:</u><br>D'appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement quotidien conforme à la sécurité alimentaire;<br>De faire évoluer et compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité.  |
| Éléments détaillés de programme       | <b>Les 12 étapes de la démarche HACCP</b><br>Constitution de l'équipe HACCP<br>Description du produit<br>Identification de l'utilisation attendue<br>Description du processus de fabrication<br>Audit du processus de fabrication<br>Analyse des dangers<br>Identification des mesures préventives<br>Identification des points critiques pour leur maîtrise<br>Établissement du système de surveillance<br>Les actions correctives<br>La vérification du fonctionnement du système<br>Le système documentaire<br>Prise en compte des événements et des défaillances<br><b>Les procédures HACCP en place:</b><br>CCP et actions correctives par secteur ;<br>Les procédures spécifiques au port des tenues de travail ; le change aux vestiaires ; les procédures d'hygiène des mains ;<br><b>L'organisation en place et la mise en œuvre du HACCP</b><br>Intégration du HACCP dans les tâches et postes quotidiens |
| Formule -Animation pédagogique        | Pédagogie interactive,<br>Apports théoriques et méthodologiques,<br>Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant)<br>Application active en situation terrain.  |
| Modalités d'évaluation                | Attentes et positionnement du public en début de formation.<br>Suivi des acquisitions en cours de session.<br>Bilan individuel et collectif en fin de formation + Attestations individuelles des acquis.<br>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.<br>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                                 | 110€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande  |
| Interlocuteurs                        | Serge GIRAUD Responsable Pédagogique sgibetr@free.fr  |
| Date de mise à jour                   | 2 août 2021   |