

LES NORMES HACCP

« Être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des dangers alimentaires »

Objectifs :

- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité lors de la préparation des repas selon les 2 organisations :
 - Les repas sont livrés par une cuisine centrale
 - Les repas sont préparés sur place par un cuisinier
- Identifier les points critiques dans sa pratique.
- Mettre en place les documents de traçabilité

Contenus :

- Le contexte réglementaire, L'hygiène des mains, La tenue vestimentaire, Les interdits,
- Sécurité, nettoyage et décontamination, Utilisation matériel spécifiques, La marche en avant, Maîtrise des conditions de stockage des aliments et des produits d'entretien, fiches techniques, Mise en place des protocoles de nettoyage,
- Gestion de la traçabilité, Contrôle des températures des lieux de stockage des denrées alimentaires, Plat témoin et gestion des restes, Méthodologie de gestion des documents et archivage de gestion des documents et archivage



Date : jeudis 5 et 12 octobre 2023

Horaires : de 9h à 12h30 et 13h30 à 17h

Durée de la formation : 2 jours soit 14 heures



Lieu : TOULOUSE

**Public et pré-requis :**

Salarié en charge de la préparation des repas des lieux d'accueil petite enfance.



Modalités de formation : 100% présentiel

Modalités pédagogiques : Cette formation est interactive, elle s'appuie sur l'articulation d'apports théoriques et réflexions sur les pratiques et les retours d'expériences.

Modalités d'évaluation : le formateur s'assure de l'acquisition par les stagiaires des connaissances visées par les objectifs de la formation. Une évaluation sera complétée en fin de formation.

**Intervenant :**

Sandrine COUZY, Formatrice consultante

**Coût pédagogique :**

Professionnel	400€
Bénévole	40€