Kademy

Formations Hygiène et Sécurité

Formation -HACCP-

Conforme au règlement CE n°852/2004

A votre rythme

Formation en 2, 4 ou 5 jours

Dédiée aux professionnels de la restauration et métiers de bouche

Kademy
Formations Hygiène et Sécurité

Formation HACCP

En intra (dans l'établissement) ou inter (en salle)

Profils des apprenants : Professionnels du secteur alimentaire : restaurateurs, responsables de cuisine, personnels en charge de la sécurité alimentaire.

Prérequis : Aucun prérequis spécifique. Une expérience dans la restauration ou l'industrie agroalimentaire est un plus.

Modalités d'accès : Inscription via formulaire ou contact téléphonique.

Délais d'accès : Selon les disponibilités.

Formation ouverte **aux personnes en situation de handicap** (moyens de compensation à étudier avec la direction.

Objectifs pédagogiques :

Comprendre et appliquer les principes de la méthode HACCP pour garantir la sécurité alimentaire.

Élaborer et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Identifier, évaluer et prévenir les risques professionnels à travers la mise en place du DUERP.

Assistance technique :

Contact : Thierry MESSAN.
Responsable de l'assistance technique.

Supports de contact :
Téléphone : +33 6 01 33 21 61
E-mail : mes.kademy@gmail.com

Délai de réponse : 24 à 48 heures
(jours ouvrés).

Organisation de la formation :

Équipe pédagogique : Le formateur a pour mission de concevoir et d'animer l'action de formation. A la fois expert du thème de votre formation et pédagogue expérimenté, il intervient depuis la préparation de la formation jusqu'à l'évaluation et au suivi de l'action. Tout au long de son action, il apporte aux stagiaires méthodologies et apports pratiques pour développer leurs compétences.

Le formateur choisi pour animer cette session de formation est **monsieur Thierry Habib MESSAN.**

Moyens et support pédagogiques : Supports pédagogiques (diaporamas interactifs, fiches méthodologiques, outils numériques.), ateliers pratiques (exercices sur site ou cas pratiques simulés.), matériel fourni (thermomètres, fiches de contrôle, modèles de PMS et DUERP.)

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :
Évaluation initiale des connaissances (diagnostic).
Contrôle continu par exercices pratiques et mises en situation
Évaluation finale : quiz, validation des acquis, et synthèse.

Demandez **votre devis** sur **Kademy.pro**

Organisme de formation KADEMY / 12 RUE DE LA PART-DIEU 69003 LYON 03
Siret : 93961592800016 / APE 8559A / Organisme de formation enregistré auprès de la préfecture Rhône Alpes sous le n : 84692437669
Ce document est la propriété exclusive de Kademy. Toute reproduction intégrale ou partielle, toute utilisation par des tiers ou toute communication à des tiers sans accord préalable écrit par Kademy est illicite et expose l'auteur à des poursuites.

Kademy
Formations Hygiène et Sécurité

Formation HACCP

JOUR 1
PRINCIPES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (7 HEURES)

- o Introduction (9h-9h30)
  - Objectifs et attentes des participants.
  - Contexte réglementaire et obligations légales.
- o Microbiologie alimentaire (9h30-11h)
  - Identification des dangers : biologiques, chimiques, physiques.
  - Conditions favorisant le développement des micro-organismes.
- o Bonnes pratiques d'hygiène (11h-12h30)
  - Hygiène personnelle, des locaux et des équipements.
  - Gestion des déchets et prévention des contaminations croisées.
- o Organisation du travail (14h-16h)
  - Marche en avant, séparation des zones.
  - Gestion des flux en cuisine.
- o Diagnostic initial (16h-17h30)
  - Analyse des pratiques existantes et identification des axes d'amélioration.

JOUR 2
MÉTHODE HACCP ET PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) (7 HEURES)

- o Présentation de la méthode HACCP (9h-10h30)
  - Les 7 principes HACCP : analyse des dangers, identification des CCP, actions correctives. Exemple d'application dans une cuisine.
- o Élaboration du PMS (10h30-12h30)
  - Création de fiches techniques (réception, stockage, préparation).
  - Traçabilité et gestion documentaire.
- o Ateliers pratiques (14h-16h)
  - Rédaction des premières sections du PMS.
  - Étude de cas pratique.
- o Évaluation intermédiaire (16h-17h30)
  - Validation des acquis.

JOUR 3
MISE EN ŒUVRE ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS (7 HEURES)

- o Autocontrôles et enregistrements (9h-10h30)
  - Utilisation des outils pour les autocontrôles.
  - Analyse des écarts et gestion des données.
- o Gestion des non-conformités (10h30-12h30)
  - Procédures de rappel produit, gestion des crises.
  - Exemples concrets d'actions correctives.
- o Gestion des allergènes (14h-15h30)
  - Identification des allergènes dans les recettes.
  - Prévention des contaminations croisées.
- o Températures et surgélation (15h30-17h30)
  - Contrôles de température sur différents produits.
  - Précision des relevés et gestion des outils de contrôle.

Scannez-moi

https://kademy.pro/formations/haccp/

Demandez **votre devis** sur **Kademy.pro**

Organisme de formation KADEMY / 12 RUE DE LA PART-DIEU 69003 LYON 03
Siret : 93961592800016 / APE 8559A / Organisme de formation enregistré auprès de la préfecture Rhône Alpes sous le n : 84692437669
Ce document est la propriété exclusive de Kademy. Toute reproduction intégrale ou partielle, toute utilisation par des tiers ou toute communication à des tiers sans accord préalable écrit par Kademy est illicite et expose l'auteur à des poursuites.