

[Public et prérequis]

Responsable de cuisine, Équipe de restauration.

Prérequis : de préférence avoir suivi le module 3 « PMS »

[Moyens pédagogiques et techniques]

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de power point, envoi dématérialisé après la formation à la demande.

Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, exercices progressifs et simulations.

Évaluation des acquis et satisfaction de la formation : Exercices sous forme de Quiz, QCM, Tests et questionnaire de satisfaction.

[Durée et lieu]

1 demi-journée (3h), sur site, date à fixer avec l'établissement. Délais d'intervention selon devis.

[Tarif]

Nous consulter.

[Contact et Formateurs]

Fiona COURCELLE, Technicienne Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

Remise d'une attestation de formation nominative.

[L'OBJECTIF DE LA FORMATION]

Mettre en oeuvre un outil garantissant la sécurité alimentaire.

[PROGRAMME]

- **Introduction à la sécurité alimentaire**
 - Définitions (sécurité, salubrité des aliments, contrôle qualité, assurance qualité)
- **Evolution des exigences en sécurité alimentaire**
 - D'où vient le système HACCP
- **Le système HACCP**
 - Définition
 - Pourquoi mettre en place l'HACCP
 - Prérequis indispensable
- **Le plan HACCP**
 - Les principes et les étapes HACCP
 - Identifier les dangers et faire l'analyse des risques
 - Comment définir les CCP