

Les établissements et services sociaux et médico-sociaux qui gèrent leur restauration en direct sont soumis à de nombreuses obligations, notamment en matière d'hygiène et sécurité des repas servis à leurs bénéficiaires.

## La formation « MAÎTRISER ET METTRE EN ŒUVRE LA MÉTHODE HACCP »

donnera à votre association les outils nécessaires pour maintenir une restauration en gestion directe performante.



### Public cible

Cuisiniers, commis, maîtresses de maison, responsables de services, personnels de direction et toute personne impliquée dans la sécurité sanitaire de l'alimentation



### Prérequis

Aucun



### Durée : 2 jours

Sachant qu'une journée correspond à 6h de face-à-face pédagogique et 1h de préparation



### Format

En présentiel sur site, à proximité d'une cuisine



### Nb participants

12 personnes maximum



### Lieu & date

A définir



### Méthode pédagogique

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail en groupe
- Échanges sur les pratiques



### Livrable

Dossier technique



### Modalités d'évaluation

**Évaluation des apprenants :** au cours de la formation, les exercices d'application permettent d'évaluer le niveau d'appropriation de la théorie, ainsi que le degré d'opérationnalité des outils construits.

**Évaluation de la formation :** questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation. Rappel 3 mois après pour une évaluation à froid.



### Accessibilité

Les personnes en situation de handicap qui souhaitent participer à cette formation peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'adaptations à leur situation (support de présentation par exemple). Vous pouvez contacter notre référente handicap à l'adresse email : [contact@aphilia-ess.org](mailto:contact@aphilia-ess.org).

Le cabinet réalisera les adaptations possibles.

Pour une formation dispensée dans vos locaux, vous devez vous assurer de leur accessibilité pour les participants. Pour une formation dispensée hors de vos locaux, le cabinet APHILIA s'en assure.



### Tarif

3 000 € la formation de 2 jours hors frais de mission du formateur

Pour les remises à niveau : tarif sur devis

Financement possible par OPCO (Qualiopi)



## Description

Cette formation est conçue pour les professionnels des établissements et services sociaux et médico-sociaux qui gèrent directement leur service de restauration. Elle vise à fournir les compétences nécessaires pour élaborer et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace, en s'appuyant sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Elle permet aux professionnels de mettre en œuvre de manière efficace cette méthode afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments servis aux bénéficiaires, en conformité avec les réglementations en vigueur.



## Objectifs

- **Comprendre la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire :** rappel des différentes obligations ;
- **Comprendre les principes et enjeux de la méthode HACCP :** analyse des dangers potentiels à chaque étape de la production alimentaire ;
- **Maîtriser la conception et la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire :** élaboration des procédures pour prévenir, éliminer ou réduire les dangers identifiés ;
- **Faire évoluer les pratiques des professionnels :** sensibilisation et mise en place de formations en hygiène alimentaire ;
- **Élaborer des procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités :** mise en place des outils de suivi pour réagir rapidement en cas de problème sanitaire.

*Développez une culture de la sécurité et de l'hygiène dans l'ensemble des pratiques culinaires.*



## Contenu de la formation

- **D'une manière générale :**
  - Présentation de la méthode HACCP
  - Réglementation en application
  - Moyens de maîtrise de la contamination, de l'apparition de dangers
  - Facteurs de risque alimentaire microbiologique, physique, chimique, allergène
  - Hygiène et sécurité des denrées alimentaires
  - Création du système documentaire et traçabilité
  - Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
  - 7 principes pour analyser le risque
  - Plan de travail en 12 étapes
- **Module 1 : la qualité alimentaire** (logique et premières étapes)
- **Module 2 : la lutte contre la contamination**
- **Module 3 : la compréhension des origines** (réglementations et obligations)
- **Module 4 : le plan de maîtrise sanitaire** (conception et contenu)