

HACCP—ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs :

- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
- Connaître la réglementation en vigueur

PROGRAMME

Généralités :

- Historique, définition, principes, qualité, etc.
- HACCP et réglementation en France et en Europe
- Les diagrammes de fabrication
- Les tableaux d'analyse des dangers :
 - ◇ Identification
 - ◇ Évaluation
- Les mesures préventives :
 - ◇ Points critiques CCP
 - ◇ Points déterminants ou PRPO
- Autocontrôles et actions correctives
- Les différents documents nécessaires dans l'application de la méthode
- La gestion du système documentaire

Études de cas

- Élaboration des diagrammes de fabrication
- Réalisation des tableaux d'analyse des dangers
- Construction des documents de maîtrise
- Gestion du système documentaire

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

14 heures

VALIDATION :

Attestation DRAAF

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne
31100 TOULOUSE
T. 05 62 14 14 78

catalyse@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
T. 05 62 45 34 93

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Building des Pyrénées
64000 PAU

T. 05 59 27 55 40
secretariatpau@catalyse.fr

