

Mettre en place la méthode HACCP

Objectifs pédagogiques

- Savoir **définir, évaluer et maîtriser** les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments;
- Gérer et mettre en place les 12 étapes de l'HACCP.

Contenu du programme

- Définition et origines de la méthode HACCP;
- L'hygiène corporelle;
- L'hygiène des locaux;
- La marche en avant des marchandises: principes et mise en place;
- Microbes et bactéries: savoir les identifier, connaître leur développement, et adopter les actions correctives;
- Les tableaux de la méthode HACCP;
- Organiser ses documents HACCP.

Méthodes pédagogiques

- Cas pratiques;
- Questionnaires de connaissances;
- Remise de documents type;
- Remise d'un support de cours complet.

3 * 3 heures

Lieu du stage:

ASFOREST
4 rue de Gramont
75002 Paris

Public concerné:

Personnel d'encadrement en cuisine

Pour les formations en Intra:

Nous consulter

01 42 96 09 27

