

HS 2 – PRATIQUER LA METHODE HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE (PERFECTIONNEMENT)

Cette formation permet aux participants une approche concrète du PMS et de la méthode plus approfondie avec la mise en place des documents de traçabilité et d'enregistrements (autocontrôles) ainsi que le placement des CCP/PRPO dans les tableaux de la maîtrise des risques conformes aux attendus de la réglementation pour leur établissement.

Objectifs :

- ✓ Réactualiser les connaissances dans la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire
- ✓ Approfondir les principes de la méthode HACCP
- ✓ Notions du système d'analyse des risques- points critiques pour leur maitrise.
- ✓ Comprendre le couple temps /température

Programme :

- Participer de manière proactive à la réalisation des autocontrôles.
- Comprendre et analyser un diagramme de fabrication
- Mettre en place les CCP/PRPO avec un outil
- Rappel de la réglementation
- Méthodologie HACCP
- Construire des enregistrements d'autocontrôles HACCP opérationnels
- Analyse et rédaction d'un livret sur les risques points critiques pour leur maitrise: Procédure, CCP/PRPO

Méthode pédagogique mobilisée :

Active et participative

Partie Théorique

Accompagnée d'exercices pour une meilleure prise en main des outils.

Méthode d'accompagnement favorisant une participation forte.

Exercices pratiques

Méthodologie de projet HACCP

Réaliser des documents d'autocontrôle efficaces et opérationnels

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)



Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance
Evaluation en cours de formation

Public concerné

Toute personne ayant rapport avec la manipulation de produits alimentaires (Fabrication, transformation, distribution)

Pré-requis :

Avoir suivi la formation obligatoire (14h)

Durée de la formation : 7heures

1 journée

Lieu:

Organisez cette formation dans votre entreprise



Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage
Selon la planification des sessions sur notre extranet

Modalités d'accès :

Entrées et sorties permanentes

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.
Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : NON

Finançable C.P.F. NON

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume
TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune
CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER
RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.
Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)