

HS 4 – DIAGNOSTIC AUDIT HACCP HYGIENE ALIMENTAIRE ETABLISSEMENT DE LA RESTAURATION

Réaliser pour le compte de votre établissement un diagnostic HACCP/Hygiène de la cuisine en lien avec la réglementation en vigueur et les obligations des professionnels de la restauration commerciale, à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire intégrant les principes de l'HACCP et mettre en avant les points forts et les points faibles en effectuant des vérifications.

Objectifs :

- ✓ Respecter les obligations alimentaires
- ✓ Appliquer les règles d'Hygiène
- ✓ Mettre à jour le plan documentaire HACCP,
- ✓ Proposer un plan d'actions correctives

Programme :

1) EXAMEN DOCUMENTAIRE

- Plan de la cuisine, organigramme fonctionnel, diagrammes de fabrication, consignes d'Hygiène, contrôles qualité existants, mesures correctives, gestion des non conformités

2) DIAGNOSTIC

- Evaluation de la structure documentaire du plan HACCP
- Evaluation du fonctionnement et de l'efficacité de la cuisine
- Interview du personnel
- Consultation des documents sur le terrain
- Observation de l'Hygiène sur le terrain
- Maîtrise des chaînes du froid et du chaud
- Suivi des actions correctives maîtrise de la traçabilité
- Identification et mesure des écarts

3) REDACTION ET RESTITUTION DU RAPPORT ECRIT

- Objectifs de la démarche
- Liste des personnes rencontrées
- Activités auditées
- Descriptif des points de non-conformités et des écarts observés
- Proposition(s) d'amélioration



Méthode pédagogique mobilisée :

Participative, réflexion et intuitive

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance
Evaluation en cours de formation

Public concerné

Toute professionnel de l'hôtellerie et de la restauration

Pré-requis :

Aucun

Durée de la formation : 7 heures

1 journée

Lieu:

A définir

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