



# HACCP dans la Restauration

## Durée 3 à 5 jours

### DESCRIPTION DU PROGRAMME DE FORMATION

#### Objectifs :

---

HACCP dans la restauration

(Hazard Analysis, Critical Control Point : Analyse des dangers, maîtrise des points critiques)

crèches , collectivités scolaires, CAT, centres éducatifs spécialisés , bâtiments, restaurants collectifs, hôtel

Milieus médicalisés et hospitaliers : hôpitaux, cliniques, maisons de retraites

---

#### Formation des opérationnels et de l'encadrement

- Diagnostics : méthode HACCP
- Audits hygiène et qualité
- Mise en place de plans d'hygiène et de plans organisationnels
- Elaboration de cahier des charges et définition des niveaux de qualité attendus

## **Explication du mode de fonctionnement et évaluation du personnel**

Démarches administratives auprès de la DSV pour acceptation et validation de la rédaction du mode opératoire.

Rencontre avec le responsable cuisine et le maître d'hôtel pour cette rédaction et les méthodes de travail qu'ils effectuent

## **Rédaction du document**

Par la réalisation d'audits, pratiqués lors de projets de restructuration de systèmes de restauration, ou plus simplement avant toute formation ou assistance technique d'envergure sur une collectivité

Par la mise en application de la réglementation du 29/09/1997 mettant en place les dispositions de suivi et d'autocontrôle de l'HACCP,

Par l'assistance à la préparation du dossier d'agrément de la restauration pour certaines communes, avec la rédaction des protocoles spécifiques à chaque secteur de la restauration.