



SMV

Formation Audit Conseil

HOTELLERIE - RESTAURATION

RAPPEL DE L'UTILISATION DE LA METHODE HACCP ET DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN RESTAURATION

DUREE :

1 jour

PUBLIC :

Personne intervenant en milieu hôtelier ou de la restauration

PREREQUIS :

Aucun

MOYENS**PEDAGOGIQUES :**

Apports théoriques, documentations obligatoires, validation des acquis, suivi des stagiaires
Moyens humains : Formateur expert dans le domaine

**NOTRE PLUS :
SMV ACADEMY**

Notre formateur vous accompagne avant, pendant et après la formation.

🔍 RAPPEL DE LA REGLEMENTATION SUR LES RISQUES

- ▶ Arrêté ministériel
- ▶ Note de service
- ▶ Règlements européens
- ▶ Paquet hygiène

🔍 RAPPELS RELATIFS A LA METHODE HACCP

- ▶ Généralités
- ▶ Principes et étapes de la mise en place
- ▶ Le guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à l'établissement
- ▶ Méthodologie du bilan d'étape : les 5 étapes
 - Situer
 - Audit HACCP
 - Reprendre les risques inhérents à chaque atelier avec la méthode des 5M et identifier les règles logiques à adopter pour chacun
 - Observer
 - A partir du résultat de l'audit
 - Commenter
 - Réfléchir
 - S'auto-analyser par rapport à l'existant
 - Identifier d'autres dangers
 - D'autres points critiques
 - Des dysfonctionnements
 - Agir
 - S'auto-mesurer et se corriger (limites, actions correctives)
 - S'auto-surveiller et s'auto-contrôler (surveillance et outils)
 - Prouver
 - Conserver des traces
 - Manuel des procédures regroupant l'ensemble des documents personnalisés à l'établissement

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître la méthode HACCP
- Savoir la mettre en place dans son entreprise

V1. 28/10/2022