



Formation Audit Conseil

# HOTELLERIE - RESTAURATION

## UTILISATION DE LA METHODE HACCP ET DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN RESTAURATION

### DUREE :

2 jours

### PUBLIC :

Personne intervenant  
en milieu hôtelier ou  
de la restauration

### PREREQUIS :

Aucun

### OBJECTIFS

#### PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la  
formation, le stagiaire  
sera capable de :  
Développer ses  
connaissances et ses  
capacités à respecter  
la législation en  
matière d'hygiène  
dans le milieu  
hospitalier et de la  
restauration.  
Savoir mettre en  
place la méthode  
HACCP.

### 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.

- 🔍 L'INFORMATION SUR LA LEGISLATION EN COURS
- 🔍 DEFINITION DES RESPONSABILITES
- 🔍 DEFINITION DE L'HACCP ET DES TERMES UTILISES
- 🔍 RAPPELS DE REGLES DE BASE DE L'HYGIENE AGRO-ALIMENTAIRE
- 🔍 LES ANALYSES DES RISQUES POUR CHAQUE ETAPE DE TRAVAIL
- 🔍 LA CONSERVATION DES DENREES
- 🔍 LE TRAITEMENT DES DECHETS
- 🔍 LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION PAR ZONE
- 🔍 LES DOCUMENTS ET REGISTRES ET FICHES OBLIGATOIRES
- 🔍 LES PLANNINGS ET PLANS DE NETTOYAGE
- 🔍 LES 7 PRINCIPES
  - ▶ Réaliser l'analyse des risques
  - ▶ Déterminer les points critiques (ou CCP) pour la maîtrise
  - ▶ Déterminer les limites critiques
  - ▶ Etablir un système de surveillance des CCP
  - ▶ Déterminer les actions correctives à prendre lorsque la surveillance d'un CCP donné n'est pas maîtrisée
  - ▶ Etablir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP
  - ▶ Etablir un système documentaire
- 🔍 LES 12 ETAPES
  - ▶ Constituer l'équipe HACCP
  - ▶ Description complète du produit
  - ▶ Utilisation attendue du produit
  - ▶ Elaboration du diagramme de fabrication
  - ▶ Vérification du diagramme de fabrication
  - ▶ Procéder à l'analyse des risques
  - ▶ Identifier et classer les CCP
  - ▶ Etablir les limites/seuils critiques des CCP
  - ▶ Mettre en place un plan de surveillance et contrôle
  - ▶ Définir un plan d'actions correctives
  - ▶ Validation et vérification du plan HACCP
  - ▶ Mise à jour du plan

V1. 22/11/2022