RESTAURATION ET HYGIÈNE

HACCP : construire son plan de maîtrise sanitaire



14 heures proposées

Présentiel

Construire des procédures de maîtrise sanitaire adaptées à son activité, analyser les dangers et organiser des enregistrements que l'équipe peut réellement utiliser au quotidien.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Délimiter le périmètre du plan de maîtrise sanitaire.

02 Argumenter les mesures de maîtrise propres aux étapes étudiées.

03 Transformer l'analyse en consignes utilisables par l'équipe.

04 Préparer une revue critique du plan de maîtrise sanitaire.

Public concerné

Responsables de cuisine, exploitants et référents hygiène chargés d'organiser ou d'actualiser le plan de maîtrise sanitaire.

Prérequis

Connaître les opérations de préparation et les bonnes pratiques d'hygiène de son activité.

Pouvoir travailler sur un exemple anonymisé de procédé ou sur le cas pédagogique fourni.

Méthodes pédagogiques

Positionnement, apports ciblés et démonstrations commentées. Exercices progressifs, analyse de situations et retour du formateur.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL). Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

HACCP : construire son plan de maîtrise sanitaire

Apports méthodologiques courts et ateliers documentaires ; environ la moitié du temps est consacrée à la construction et à la revue d'un dossier pédagogique.

01 Décrire l'activité et les bonnes pratiques - 3 h proposées

- Produits, consommateurs, procédés et conditions de distribution.
- Diagramme des opérations et vérification de sa cohérence.
- Bonnes pratiques préalables, locaux, personnel et fournisseurs.

MISE EN PRATIQUE

Établir le diagramme d'un procédé à partir d'une fiche produit fictive.

02 Analyser les dangers et choisir les mesures - 4 h proposées

- Dangers raisonnablement prévisibles et facteurs de contamination.
- Principes de la démarche HACCP et justification des points de maîtrise.
- Critères, limites de surveillance et conditions d'alerte à vérifier.

MISE EN PRATIQUE

Construire une analyse de dangers pour un procédé de préparation et de conservation.

03 Rédiger les procédures et les enregistrements - 4 h proposées

- Qui contrôle, quoi, quand et avec quel matériel.
- Traçabilité, suivi des températures et traitement des écarts.
- Gestion documentaire, versions et archivage des preuves.

MISE EN PRATIQUE

Rédiger une fiche de surveillance et la tester sur plusieurs anomalies simulées.

04 Vérifier le dispositif et organiser sa révision - 3 h proposées

- Vérification des procédures, cohérence des relevés et retours du terrain.
- Évolutions de recettes, fournisseurs ou équipements nécessitant une mise à jour.
- Plan d'amélioration, communication et suivi des corrections.

MISE EN PRATIQUE

Présenter le dossier construit et corriger les points soulevés lors d'une revue croisée.

Matériel et conditions de pratique

- Salle équipée, modèles de procédures et de relevés, diagrammes et jeux de données fictifs.
- Documents d'activité anonymisés si disponibles ; aucun audit sanitaire de l'établissement n'est inclus par défaut.

Documents de fin de formation

- Bilan individuel des acquis et supports de travail du parcours retenu.
- Documents de réalisation précisés dans la proposition ; aucune certification professionnelle n'est annoncée.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Questionnement de départ et analyse des pratiques de l'établissement, sans collecte de données clients ou de dossiers sanitaires confidentiels.

Évaluation finale

- Présentation d'un dossier de maîtrise sanitaire pédagogique et traitement argumenté d'un écart.

Critères d'acquisition

- Cohérence du diagramme.
- Pertinence de l'analyse des dangers.
- Utilisabilité des procédures et du suivi des écarts.