



FORMATION HACCP

Objectifs :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

Programme :

- 1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE

- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
- A qui s'appliquent ces règles.

LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

- Le principe du « Codex Alimentarius ».
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

- Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
- Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.
- Comment éviter les contaminations.
- Comment éviter les multiplications.

PRESENTATION DE L'HACCP

- Définition de la méthode HACCP.
- Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

LES SEPT PRINCIPES

- Détail et explication des 7 principes.

PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES

- Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius.
- Conseil-Audit-Formation
- Restauration

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

- Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

- Comment constituer une équipe HACCP.
- Description et utilisation du ou (des) produit(s).

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

- Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.
- Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

ANALYSE DES RISQUES

- Procéder à l'analyse des risques.
- Identifier et classer les Points Critiques (PC).
- Définir les PrePo.
- Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS

- Création de documents d'enregistrements.
- Plan de nettoyage et désinfection.
- Planning de nettoyage et désinfection.

Méthodes Pédagogiques :

- Vidéo projecteur
- Interaction permanente entre le formateur et les participants.
- Quizz

Public : tout public en restauration collective et commerciale

Pré- requis : avoir une expérience dans la restauration collective et commerciale.

Durée du stage : 2 jours

CUISSON JUSTE ET BASSE TEMPERATURE

Objectifs :

- Maitriser les techniques de cuisson à basse température pour les viandes et poissons
- Appréhender ce mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Programme :

- 1) RAPPELS DES TEMPÉRATURES DE CUISSON
- 2) IMPORTANCE DE LA JUSTE TEMPERATURE DE CUISSON SELECTIONNEE
- 3) INCIDENCE DE LA TEMPERATURE SUR CERTAINS PRODUITS
- 4) EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES PRODUITS
- 5) INCIDENCES DE L'APPLICATION D'UN JUSTE COUPLE TEMPS-TEMPERATURE SUR LES VIANDES
 - LA COULEUR
 - LA TENDRETE
 - LE GOÛT
- 6) LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
- 7) LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
- 8) LA CUISSON SOUS VIDE A JUSTE TEMPERATURE
- 9) LA CUISSON BASSE TEMPERATURE PROGRAMMEE DE NUIT
- 10) BAREME CUISSON COUPLE TEMPS/TEMPERATURE
- 11) DONNEES ECONOMIQUES
- 12) SYNTHESE

Méthodes Pédagogiques :

- Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent leurs productions.
- Apports technologiques.
- Dégustation et analyses des productions. Analyse critique.

Public : Chef de cuisine et cuisinier (e) en restauration collective et commerciale.

Pré-requis connaître les principes de base des différents types de cuisson

Durée du stage : 2 jours

TEXTURES MODIFIEES, LES MIXES

Objectifs :

- Repérer les difficultés du personnel
- Sensibiliser aux risques nutritionnels
- Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque
- Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.

Programme :

1) Différents types de mixés (haché, mouliné, lisse et enrichis)

2) Matériels à utiliser

3) Aliments à éviter

4) Approche sur l'organisation de travail

- Liaison froide ou chaude
- Fabrication de hors-d'œuvre
- Poissons
- Volailles
- Viandes
- Féculents
- Légumes
- Desserts
- Assaisonnement des différents plats
- Différents dressages et décors
- Photos des plats finis

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

Pré-requis : connaître les principes de base des différents types de cuisson

Durée du stage : 2 jours

LE MANGER MAINS - FINGER FOOD

Objectifs :

- Appréhender les nécessités thérapeutiques des présentations adaptées pour être mangées à la main.
- Découvrir les matériels et aides culinaires (liants et texturants).
- Créer et mettre en œuvre des recettes dont les textures sont modifiées et les présentations adaptées pour être mangées à la main pour répondre aux problématiques de nutrition en établissement de santé.

Programme :

Organisation de la cuisine

1) La créativité pour le manger main.

- Les textures
- Les formes, volumes et couleurs
- Facilité de prise en main.
- Température de consommation.

2) Mise en production

- Les recettes transformées en manger mains et présentées sous formes de :

Cubes, frites, boulettes, galettes, quenelles

- Les aides à modifier

3) Dégustation des présentations manger main

- Dégustation des produits élaborés

4) En salle structuration des apprentissages en atelier

- Gamme de produit utile pour le manger main
- Comment tirer le meilleur parti des produits tendance
- Méthodes et protocoles de travail (conservation traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène)

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations
- Echanges d'expérience

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

Pré- requis : connaitre les principes de base des différents types de cuisson

Durée du stage : 2 jours

LIAISON FROIDE

Objectifs :

- Maîtriser le principe de la liaison froide
- Comprendre le choix de la liaison froide
- Maîtriser les principes et comprendre la législation

Programme :

Théorie et pratique

1) Définition et législation

2) Les étapes

- Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portionnement, plaquage
- La cuisson en liaison réfrigérée
- Le conditionnement à chaud
- Le refroidissement
- Le tranchage
- Le conditionnement à froid et l'assemblage
- L'étiquetage des préparations
- Le stockage des produits finis
- L'allotissement et la répartition
- L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
- Le transport et l'acheminement
- La remise en température

3) Avantages

4) Difficultés

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- La maîtrise du couple temps/température, en liaison froide : les auto-contrôles et la sécurité alimentaire
- Le planning de fabrication journalier

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenante sur ces préparations.

Pré-requis : avoir une expérience dans la restauration collective

Durée du stage : 2 jours

GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE : 6 RAISONS D'AGIR

Objectifs :

Acquérir les capacités nécessaires à réduire le gaspillage alimentaire.

Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour mener à bien ce projet de prévention du gaspillage.

Programme :

- 1) Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- 2) 6 raisons d'agir, différentes actions possibles.
- 3) Repérer les solutions existantes.
- 4) Diagnostiquer, analyser et plan d'action.
- 5) Présentation d'expériences et ressources.

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Echange d'expériences.
- Apport de solutions.
- Quizz

Remarques :

La formation peut être suivie d'1 ou 2 journées supplémentaires pour l'application et la mise en place.

Public : cuisinier (e) et l'ensemble des agents de restauration.

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 2 jours

LIVRAISON EN RESTAURATION COLLECTIVE, LEGISLATION, GESTES ET POSTURES.

Objectifs :

Acquérir les normes en vigueur HACCP pour la livraison des denrées alimentaires transformées.

Acquérir les bonnes postures et les bons gestes.

Programme :

Théorie et pratique

- 1) Législation normes HACCP.
- 2) Manipulation des charges, (chargement et déchargement).
- 3) Point sur le matériel.
- 4) Résolution de problèmes.

Méthodes Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants.
- Mise en situation des participants (résolution de problèmes).

Public : toute personne étant amenée à manipuler des charges et des denrées alimentaires.

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 4 heures

AMELIORER LE SERVICE HOTELIER EN SALLE DANS LES EHPAD

Objectifs :

Connaître les contraintes d'hygiène en restauration collective.

S'engager sur une démarche qualité :

- accueil des résidents et des familles
- préparation de la salle à manger
- présentation des repas
- techniques de service en salle
- comportement et attitude

Programme :

- 1) La marche en avant : visite de la cuisine
- 2) Circuits sales et propres
- 3) Température des plats
- 4) L'hygiène et la tenue du personnel
- 5) Savoir-faire de belles tables
- 6) Le rôle du visuel dans le dressage des plats
- 7) S'adapter au mode de fonctionnement de l'établissement (service à l'assiette, au chariot, plateau.....)
- 8) L'attitude, comportement du personnel et communication.
- 9) Debriefing.

Méthodes Pédagogiques :

- Apports théoriques
- Travail individuel et en groupe
- Ateliers pratiques : mise en situation, implication des participants analyse de cas.

Public : Cuisinier, agent de restauration, ASH, infirmière...

Durée du stage : 2 jours

**Vous pouvez me contacter par téléphone au
06 15 80 79 04**

