

# Module HYGIENE - Niveau 2

## Mise en place de la procédure HACCP

### Public

Cuisinier, commis de cuisine, chef de partie, chef de cuisine, gérant de restaurant.

### Durée

8 heures

### Lieu de réalisation

Intra entreprise  
o u  
Inter entreprises

### Pré- requis

Formation « Module hygiène – Niveau 1 ».

### Evaluations

La validation se fera grâce à des quizz et des mises en situation en cuisine ;  
Une attestation sera délivrée à la fin de la formation.

### Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo projection, des exemples concrets, des quiz  
  
Livret de formation remis à chaque participant.

### Objectifs

- Bilan sur les connaissances acquises ;
- Connaître les principes de la méthode HACCP ;
- Acquérir la méthodologie de mise en pratique des différentes étapes ;
- Devenir un acteur de la mise en place de la méthode HACCP dans son établissement.

### Programme

1. Généralités sur la méthode HACCP
  - Connaître les principes de bases de la méthode HACCP
  - Maîtriser les points clefs de la méthode
2. Mise en place de la méthode HACCP dans l'entreprise
  - Constituer l'équipe HACCP
- Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication des produits/recettes ;
- Déterminer les points critiques en fonction des différentes productions et/ou zones de travail ;
- Comprendre l'importance des autocontrôles et des contrôles ;
3. Les procédures à créer :
  - Déterminer les procédures à créer par service ;
  - Comprendre l'importance et le fonctionnement de ces procédures ;
4. Les procédures de nettoyage :
  - Etre capable de créer un plan de nettoyage et de désinfection
5. Les documents d'autocontrôle à mettre en place en cuisine:
  - Le classeur de suivi des procédures :
6. Les procédures et les autocontrôles de nettoyage :
  - Le plan de nettoyage et de désinfection
  - Les documents particuliers

40 45 57 07

assistante@fenuaprev.com

www.fenuaprev.com