

HACCP EN RESTAURATION COLLECTIVE



Objectifs

- Connaître le contexte réglementaire de l'HACCP en Nouvelle Calédonie
- Etablir un plan HACCP dans sa structure
- Suivre et évaluer le plan HACCP

Contenu

- Règles, sanctions et ressources en Nouvelle Calédonie
- Plan HACCP
 - Plan de maîtrise sanitaire : 7 principes
 - Séquence logique : 12 étapes
- Suivi et évaluation
 - Détermination des points critiques (CCP) et système de surveillance
 - Dossier des enregistrements et des preuves
 - Dossier de suivi des risques et des actions à mettre en place
 - Plan de formation du personnel
 - Gestion documentaire

Public visé

- Cuisiniers et commis
- Chef de cuisine, chef de service
- Vendeurs à emporter et artisans des métiers de la bouche
- Responsable qualité

Durée

- 7 heures

Nombre de stagiaires maximum

- 12 stagiaires maximum

Moyens et méthodes pédagogiques

- Pédagogie par problème
- Mise en situation, ateliers
- Exercices personnalisés sur le tableau de cuisines

Modalités d'évaluation

- Evaluation des réactions
- Evaluation des apprentissages

Validation de la formation

- Attestation

Renseignements

- 41 50 39 / contact@greta.nc
- www.greta.nc
- SALARIES : Besoin d'aide au financement ?
 - Pensez au [FIAF](#) !



Rémi Lejeune

- Enseignant en biotechnologie
- Près de 15 ans d'expérience en tant que formateur d'adultes (GRETA) et
- enseignant en Hygiène, Alimentation,
- Service
- Concepteur de sujets et jury pour le CAPLP Biotechnologie
- Titulaire du diplôme de formateur SST : Sauveteur et Secouriste du Travail