RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE PARIS

Catalogue de l'offre sélectionnée

Critères retenus
> Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
> Formacode : 21546 méthode haccp



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

CHARTE DE LA DIVERSITÉ

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques

Vendredi 29 mars 2024

Ce document n'est pas contractuel et peut subir des modifications

Sommaire

L'offre de formation

Offre ESAT

Méthode haccp

- Hygiène en restauration collective - La démarche HACCP 3
  Au bénéfice des travailleurs en situation de handicap des ESAT

Hygiène en restauration collective - La démarche HACCP

Au bénéfice des travailleurs en situation de handicap des ESAT

> Public

Salarié en ESAT

> Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024
Sessions ouvertes pour 2024 - nous contacter pour les dates

> Durée

42 H (en entreprise)
6h/j sur 7 jours
Durée personnalisée

> Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en présentiel

> Coût de la formation

160,00 euros/h
160,00€ -tarif pour un groupe de 4 à 6 travailleurs

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Pôle handicap
29 bis, rue de Cronstadt - 75015 PARIS
Site de l'ESAT

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40
Fax : 01 44 85 85 17
info@gretametehor.com
https://www.gretametehor.com

> Contact(s)

Pôle handicap sur mesure
Coordonnatrice
Tél 01 53 68 06 93
s.smai@gretametehor.com
Référente handicap : Sonia SMAI
Tél : 01 53 68 06 93

))) OBJECTIFS

- Connaître et appliquer la méthode HACCP au quotidien.
- Rédiger le cahier des procédures conformément aux exigences réglementaires.
- Acquérir les connaissances techniques et pratiques d'hygiène en restauration.
- Professionnaliser les différents postes (admission des denrées, stockage, légumerie, préparation chaude et froide, nettoyage, plonge, traitement des déchets).
- Acquérir de l'autonomie sur un poste de travail.

))) PRÉREQUIS

Aucun prérequis

))) CONTENUS

- La législation en vigueur en matière de nutrition et de sécurité des aliments.
- La microbiologie en restauration.
- Les contrôles et autocontrôles (Quand ? Comment ? Pourquoi ?).
- Les procédures de fabrication (préparation des légumes, des entrées et des desserts).
- La circulation des biens et des personnes.
- Les procédures de réception et stockage des marchandises.
- Les différents protocoles de nettoyage : sols, murs, plafonds, matériels...
- La sécurité en cuisine (analyse des dangers).
- Tenue professionnelle en hygiène corporelle.
- Partage des tâches et travail en équipe.

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, exercices pratiques en situation dans la cuisine du centre.
- Rédaction d'un cahier des procédures.
- Remise d'un livret contenant les consignes et les préconisations adaptées aux besoins.

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation

))) INTERVENANT(E)(S)

Formateur du GRETA