PROGRAMME DE FORMATION

Rappel de BPH et HACCP en cuisine collective

Organisme certifié Qualiopi actions de formation

Bonnes pratiques d'hygiène et méthode HACCP appliquées à la cuisine de l'établissement, en 1 ou 2 jours.

Durée	1 à 2 jours, soit 7 à 14 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Personnel de cuisine et de service en restauration collective : agents, cuisiniers, responsables	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Laurent Denot, formateur certifié CCE, 30 années d'expérience de terrain en restauration collective, spécialiste de la sécurité alimentaire.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien en restauration collective
- Comprendre et appliquer la méthode HACCP au poste de travail
- Tenir les enregistrements et réagir face à une non-conformité

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Jour 1			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Observation des pratiques en situation de travail : réception, stockage, préparations, cuisson et refroidissement, distribution, plonge.	Observation terrain avec la grille ACR, échanges au poste de travail	Repérer les écarts entre pratiques et exigences
Après-midi	Rappel des BPH (réglementation, 5M, tenue, lavage des mains, températures, nettoyage et désinfection, traçabilité, allergènes) et principes de la méthode HACCP appliqués à la cuisine.	Apports illustrés par les constats du matin, quiz, études de cas	Appliquer les BPH et comprendre la logique HACCP
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 2 (formule 2 jours)			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Méthode HACCP appliquée : analyse des dangers, CCP et PRPo, surveillance, actions correctives ; lecture du plan HACCP et du PMS de l'établissement.	Apports, travail sur les documents de l'établissement	Relier HACCP et pratiques du quotidien
Après-midi	Autocontrôles et enregistrements, gestion des non-conformités, préparation à un contrôle officiel ; plan d'actions de l'équipe.	Études de cas, mise en situation, restitution collective	Fiabiliser la maîtrise sanitaire au quotidien
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.

- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. À partir de 875 € net de taxe par jour pour un groupe de 5 stagiaires ; 50 € par stagiaire supplémentaire et par jour. Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.