

# Formation Hygiène HACCP sur 2 jours.

## Restauration Rapide - Fast Food

### LES OBJECTIFS DE CETTE FORMATION

**Permettre aux employés des établissements de restauration rapide** (Fast-food) de comprendre et suivre l'hygiène alimentaire au quotidien dans son établissement. Sensibilisation aux contrôles et aux surveillances à réaliser pour assurer la sécurité sanitaire des produits. Comprendre la réglementation et l'intérêt de la méthode HACCP.

#### ▶ CONNAÎTRE LES MOYENS DE MAITRISE DE L'HYGIÈNE POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS :

Le respect de la marche en avant hygiène-snack-sandwich  
Le lavage des mains, la tenue vestimentaire  
Le nettoyage et la désinfection des locaux



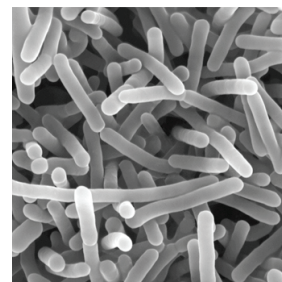
#### ▶ LES DIFFÉRENTS POINTS DE CONTRÔLES :

Contrôle des températures  
Contrôle de l'huile de friture  
Matières premières à la réception  
La décongélation des produits  
La date limite d'utilisation (DLC)  
Garder les étiquettes de traçabilité...



#### ▶ CONNAÎTRE LES RISQUES EN RESTAURATION RAPIDE

Les cinq principales sources de contaminations «5M»  
Connaître les facteurs de multiplicateurs des micro-organismes  
Quels sont les risques d'une T.I.A.C : Toxi Infection Alimentaire Collective  
Les différentes bactéries (Staphylocoque, Salmonelle, Listéria)



#### ▶ VIANDES HACHÉES : COMMENT ÉVITER LES RISQUES

Connaître les températures de conservation des steaks hachés  
Les différentes méthodes d'une cuisson pour réduire le taux de bactéries  
Quel temps d'attente pour un produit fini (sandwich ou burger) avant sa remise au client



#### ▶ PRÉSENTATION DE L'HACCP

Définition de la méthode HACCP.  
Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise  
Qu'est ce que l'analyse des risques  
Comment les maîtriser



Cochez la formation

**FORMATION  
PIZZAIÖLO**

1140€  
INITIATION  
2 Semaines

**FORMATION  
PIZZAIÖLO**

840€  
PERFECTIONNEMENT  
1 Semaine

**FORMATION  
HACCP**

384€  
Hygiène alimentaire

**FORMATION  
CRËPIER**

588€  
5 jours

NOM : .....

PRÉNOM : .....

DATE DE NAISSANCE : .....

ADRESSE : .....

TÉL : .....

EMAIL : .....

PROFESSION EXERCÉE : .....

DATE RETENUE POUR LE STAGE : .....

**REGLEMENT :**

A l'ordre du siège :

**PIZ'ZAPPING**  
Pizzeria - Crêperie

A adresser à :

**CENTRE FPC**  
30Bis bd Léon Jouhaux  
59150 - WATTRELOS

Fait à : .....

Le : .....

**SIGNATURE :**