

HACCP en Restauration Collective

Lien : https://innov-maroc.com/formation/haccp-en-restauration-collective

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
3 jours (21h)	**QLA45**	**Normes Qualité**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Connaître les exigences réglementaires et les obligations appliquée à la restauration collective
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP

POUR QUI ?

- Collaborateurs d'entreprises de restauration collective
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Personnel de cuisine
- Responsable qualité

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Identifier les grands principes de la réglementation et les obligations appliquée à la restauration collective

- Présentation du paquet hygiène
- Les obligations qui en découlent pour les professionnels
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- La mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte
- Les points de contrôle des services vétérinaires en termes de locaux, d'équipements, de matières, de personnel, et de respect des procédures et des enregistrements

2 / Analyser le contenu du plan HACCP et respecter sa mise en place

- Rappel des enregistrements à effectuer relatifs au fonctionnement de la structure
- Analyser des dangers
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
- Le système de surveillance des CCP et les actions correctives

3 / Analyser le plan de maitrise sanitaire et suivre ses préconisations

- Les modes opératoires des bonnes pratiques d'hygiène
- Le dossier des enregistrements et des preuves
- Le plan de formation du personnel
- Le dossier de suivi des risques et des actions mises en place

4 / Assurer le suivi de toutes les procédures : la gestion documentaire

INNOV MAROC

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

03 au 05 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mars au 02 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 28 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 23 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
22 au 24 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC — Tous droits réservés