

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

Présentation Envergure

Depuis 1987 Envergure, favorise l'épanouissement professionnel de chacun, en accompagnant les différentes phases de transitions, d'évolution de nos candidats par le biais de nos solutions faites sur mesure, en revendiquant le Travail pour Tous.

Filiale du Groupe Actual, nous pensons que le travail est une force pour tous. Notre devise « Construisons ensemble votre travail » reflète notre vision selon laquelle la valeur travail est indissociable d'un engagement humaniste.

Convaincus de l'utilité de notre action, nous accompagnons les hommes et les femmes pour qu'ils se réalisent dans le travail. Guidés par un esprit entrepreneurial et militant, nous mettons tout en œuvre pour réussir la rencontre entre les candidats et les entreprises.

Objectifs

Former les salariés des départements cuisine, housekeeping et réception d'un établissement de luxe 4 étoiles, 5 étoiles et palace à appliquer les principes de la méthode HACCP afin de garantir une hygiène irréprochable, prévenir les risques de contamination alimentaire, et assurer une coordination efficace entre services pour maintenir les standards d'excellence de l'établissement.

Contenu pédagogique

Introduction à l'HACCP et enjeux en hôtellerie-restauration de luxe

- Définition de l'HACCP et importance dans le luxe.
- Règlementation européenne et française (paquet hygiène, normes spécifiques).
- Différence entre hygiène standard et attentes spécifiques du luxe (ex. : room service, minibars).

Identification des dangers alimentaires

- Types de dangers : biologiques, chimiques, physiques.
- Étude de cas : analyse de situations courantes dans un palace (ex. : contamination croisée lors du room service).
- Gestion des allergènes : importance de l'étiquetage et communication avec les clients.

Les 7 principes de l'HACCP

- Principe 1 : Identification des dangers.
- Principe 2 : Détermination des points critiques de contrôle (CCP).
- Principe 3 à 7 : Surveillance, actions correctives, vérification et traçabilité.

Traçabilité et gestion des non-conformités

- Notions de traçabilité et gestion des rappels de produits.
- Étude de cas : Résolution d'un incident de non-conformité (analyse collective).

Bonnes pratiques d'hygiène

- Application des BPH dans différents contextes : cuisine, room service, espaces communs.
- Techniques de nettoyage et désinfection adaptées aux environnements de luxe.
- Atelier pratique : Inspection visuelle et évaluation d'une zone de travail fictive pour détecter les risques.

Mise en place d'un plan HACCP

- Élaboration complète d'un plan HACCP pour un processus précis (ex. : réception des marchandises).
- Travail en groupe : Identification des CCP, définition des seuils critiques, rédaction des procédures.
- Présentation des plans HACCP par les groupes avec feedback du formateur.

Mises en situation spécifiques

- Scénario 1 : Réagir à un incident de sécurité alimentaire dans une cuisine étoilée.
- Scénario 2 : Gestion d'un client signalant une allergie lors du room service.
- Débriefing : Analyse des pratiques et identification des points à améliorer.

Présentation du / des métiers visés

Dans un restaurant, tous les métiers qui manipulent, préparent ou servent les aliments en cuisine

- Chef cuisinier / Chef de cuisine : supervise toute la production culinaire et veille au respect des normes d'hygiène.
- Sous-chef : assiste le chef et coordonne les équipes de cuisine.
- Chef de partie / Cuisinier spécialisé : prépare un poste précis (viandes, poissons, légumes, pâtisserie, etc.).
- Commis de cuisine : aide à la préparation des plats sous la supervision des chefs.
- Pâtissier / Pâtissière : prépare les desserts et viennoiseries.
- Plongeur / Plongeuse : nettoie la vaisselle et les ustensiles, mais doit connaître les règles d'hygiène pour éviter les contaminations.

Public cible

Salariés permanents des hôtels 4*, 5* et palaces

Durée

La prestation dure 14 heures

Moyens pédagogiques

Moyens pédagogiques théoriques :

- Supports visuels
- Manuels et fiches pratiques

- Études de cas

Moyens pédagogiques pratiques :

- Mises en situation ou simulations
- Ateliers collaboratifs
- Observation directe

Moyens pédagogiques interactifs :

- Jeux pédagogiques
- Discussion et brainstorming
- Feedback et auto-évaluation

Moyens matériels :

- Équipement adapté
- Salle de formation équipée

Modalités Techniques

- Espace de formation (salles et bureaux)
- Vidéoprojecteur

Profil des intervenants

- Formateur professionnel issu du milieu de l'hôtellerie/restauration de luxe

Modalités d'évaluation

- **Quiz ou questionnaires** : Des questions à choix multiples (QCM), vrai/faux ou des questions ouvertes sont utilisées pour tester les connaissances des participants sur les concepts clés de l'HACCP (ex. : les 7 principes HACCP, les dangers biologiques, chimiques, et physiques).
- **Études de cas** : Les participants analysent des scénarios réalistes pour identifier les dangers alimentaires et les points critiques de contrôle.
- **Examen global** : Une évaluation finale combine souvent des éléments théoriques et pratiques pour vérifier si les participants ont intégré les connaissances et compétences nécessaires.
- **Validation par un certificat** : Si l'évaluation est réussie, les participants reçoivent un certificat de formation HACCP, attestant de leurs compétences.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Contacter notre Référent PSH pour les besoins d'aménagement de la formation et de la certification : referent.handicap@envergure.eu

Tarifs

2750 €

Lieux de formation

Envergure Paris 11 - 134 rue Saint Maur 75011 Paris

Contact

cedric.gaudard@actualgroup.com

07.56.18.16.23

alexis.boismard@actualgroup.com

06.80.23.63.24