

Formation : « Mettre en conformité son PMS avec le risque Allergène et le process de cuisson Basse Température »

Contexte :

- Dans le cas d'un procédé de **cuisson basse température**, l'étape de cuisson est **identifiée comme un CCP**.
- Depuis le **1er juillet 2015**, (décret n°2015-447 du 17 avril 2015), les restaurateurs ont une **obligation d'information des consommateurs sur les allergènes**.

Des mesures de maîtrise doivent donc être mises en place et inscrites dans votre PMS !

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances réglementaires et méthodologiques pour intégrer une analyse des risques et un système de surveillance liés aux allergènes et au processus de cuisson basse température dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Personnes concernées :

- Responsables de restauration, chef et seconds de cuisine, responsables qualité, diététiciens

Démarche pédagogique :

- Exposés et apports théoriques,
- Etudes de cas et d'exemples concrets
- Création d'outils de mesure de maîtrise

Pré requis : BPH et démarche HACCP

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Modalités d'évaluation des acquis

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quiz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

Sanction de la formation

Attestation de présence individualisée

Nombre de stagiaires par session :

- Minimum 5 / maximum 10

Éléments de programme

■ Quelques rappels réglementaires

- Le **procédé de cuisson basse température et règlements (CE) 178/2002 et (CE) 852/2004**.
- Le **Règlement européen INCO n°1169/2011 et le décret n°2015-447 du 17 avril 2015**, relatif à l'information des consommateurs sur les **allergènes** et les denrées alimentaires non préemballées" (liste des allergènes, mentions obligatoires, dénominations).

■ Le procédé de cuisson basse température

- Prérequis, Analyse des dangers bactériens et l'étape de cuisson représentée par un CCP.
- La mesure de maîtrise et le barème de cuisson
- Méthodologie (description du produit et usage attendu, diagramme du procédé de fabrication ... mesures de vérification)

■ Le risque allergène

- Application de l'HACCP à la gestion du risque allergène
- Identification du danger allergène, les allergènes à déclaration
- Recherche des causes 5M
- Détermination de mesures de maîtrise (Prp, PrPo, bonnes pratiques)
- Point critique pour la maîtrise allergènes

Animation :

Un consultant et formateur, Expert en Hygiène des Aliments -

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit au stage : « **Mettre en conformité son PMS avec le risque Allergène et le process de cuisson Basse Température** »

Coût 660 € HT (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) : Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.