



METTRE EN CONFORMITÉ SON PMS AVEC LE RISQUE « ALLERGÈNE » ET LE PROCESS DE CUISSON « BASSE TEMPERATURE »

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 : 1 journée, soit 7 heures de formation

Modalités d'évaluation :

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, Evaluation à chaud de fin de formation, etc.

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, l'information des consommateurs sur allergènes et les denrées alimentaires préemballées" (liste des allergènes, 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, bonnes pratiques)
- ✓ Point critique pour la maîtrise allergènes

Animation : Un formateur expert en Hygiène et sécurité Alimentaire

Support : Synthèse de formation

Sanction de la formation : Certificat de réalisation individualisé

Nombre de stagiaires par session : Minimum 5 / maximum

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. : Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **METTRE EN CONFORMITÉ SON PMS AVEC LE RISQUE « ALLERGÈNE » ET LE PROCESS DE CUISSON « BASSE TEMPERATURE »** »

Coût 500 € HT pour la journée, soit 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : A distance

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.