

## **ANNEXE PEDAGOGIQUE**

### **Module C : Formation à la restauration commerciale** **LA METHODE HACCP (1) : L'analyse des dangers**

#### **Objet**

#### **Analyse des dangers :**

Présentation des dangers liés aux 5M : Main d'œuvre, Matériel, Milieux, Matières premières et Méthode.

*A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit être capable d'analyser une activité en restauration commerciale à travers la règle des 5M et d'étudier les possibilités de contamination, de multiplication et de non destruction dans une opération (étape).*

#### **Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène :**

*A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit être en mesure d'utiliser le GBPH de sa profession et en tirer les principales règles d'hygiène. Il est capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et de mettre en œuvre les principes d'hygiène.*

#### **Les diagrammes de fabrication et la détermination des CCP :**

*A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il est capable de rédiger un diagramme de fabrication par catégorie de produit et d'identifier les étapes auxquelles un point de maîtrise est essentiel pour réduire ou empêcher l'apparition d'un danger.*