

Programme de formation - 14H

HYGIENE ALIMENTAIRE

Objectifs pédagogiques

1- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Public concerné : Tout public et personne travaillant dans les domaines suivants : Restaurants traditionnels, cafétarias et autres libres services, restauration rapide, sites mobiles, véhicules boutiques, kiosques de plage, association, ferme et auberge...

Prérequis : Aucun

Dates et horaires : Nous consulter

Lieu : Site client ou OF à Orange

Durée du module : 2 jour(s) / 14 heures

Effectif(s) : 1 à 10 personnes

Tarif : Nous consulter

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Partie théorique et pratique
- Exposé théorique (diaporama et paperboard)
- Exploitation de document
- Exercices pratiques

Moyens techniques

Ordinateur, projections

Livret stagiaire, Paperboard

Modalités d'évaluation



Programme de formation - 14H

HYGIENE ALIMENTAIRE

Tests pratiques et QCM

Contact : GANDON Maxime, Gérant - 06 62 64 87 31 - contact@coachformation84.fr

Modalité d'accès : Pour toute demande d'inscription merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 72H vous sera faite.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Pour toute demande d'inscription merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 72H vous sera faite.

Intervenant : Formateur professionnel habilité

Programme de formation - 14H

HYGIENE ALIMENTAIRE

Contenu de la formation

Jour 1

1 Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

1.1 Les dangers microbiens.

1.1.1 Microbiologie des aliments : — le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; — le classement en utiles et nuisibles ; — les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; — la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : — les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; — les toxi-infections alimentaires collectives ; — les associations pathogènes/aliments.

1.1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : — la qualité de la matière première ; — les conditions de préparation ; — la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; — la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; — l'hygiène des manipulations ; — les conditions de transport ; — l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2 Les autres dangers potentiels : — dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; — dangers physiques (corps étrangers...) ; — dangers biologiques (allergènes...).

2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

2.1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2.2 L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) : — principes de base du paquet hygiène ; — la traçabilité et la gestion des non-conformités ; — les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point.

2.3 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4 Les contrôles officiels : — direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ; — grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ; — suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture ...

Jour 2

3 Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1 Les BPH : — l'hygiène du personnel et des manipulations ; — le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; — les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ; — les procédures de congélation/décongélation ; — l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2 Les principes de l'Hygiène alimentaire.

3.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) et de prévention.

Programme de formation - 14H

HYGIENE ALIMENTAIRE

3.4 Le GBPH du secteur d'activité spécifié.