

RESTAURATION : HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION SOCIALE



Programme R01



0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Depuis le 1er octobre 2012, chaque restaurant doit justifier d'une personne ayant suivi une formation HACCP. Cette obligation de formation répond à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

La formation HACCP est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

 2 jours soit 14h en présentiel



Pour toute personne voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

A l'issu de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration sociale :
 - Connaître les obligations de résultat et obligations de moyen ;
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
 - Connaître la nécessité et appliquer les autocontrôles.
- ✓ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration sociale :
 - Repérer et raisonner les risques allergique, 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 ;
- ✓ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration :
 - Utiliser les guides de bonnes pratiques d'hygiène ;
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
 - Renseigner correctement les documents d'autocontrôles
 - Assurer la traçabilité nécessaire aux opérations alimentaires

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Analyser les risques sanitaires, respecter les règles d'hygiène et maintenir la chaîne du froid au quotidien font partie intégrante des métiers de la restauration. Ces 3 grands sujets sont abordés à travers cette formation. Vous serez également en capacité d'appliquer la nouvelle réglementation française et européenne en matière d'hygiène et d'analyser les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Le Pack Hygiène :

- ✓ Règlements Européen 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005
- ✓ Arrêté du 8 juin 2006, Note de service 2011/8117

Introduction à l'HACCP :

- ✓ Définir les indices de criticités,
- ✓ Les BPH, Les PrP, PrPo, CCP
- ✓ L'Analyse des risques par la méthode des 5 M
- ✓ Les 4 risques (risques biologiques / chimiques/ physique / allergiques)
- ✓ Règle d'hygiène élémentaire (hygiène corporelle / du linge/ des locaux et des préparations)
- ✓ Traçabilité (concept / réglementation / mise en pratique)

Microbiologie alimentaire

- ✓ Conditions de vie et de survie des micro-organismes
- ✓ Critères de contamination et de prolifération
- ✓ La reproduction microbienne : facteurs influant et vitesse

Procédures génériques

- ✓ Mise en évidence des séparations spatiales et/ou temporelles
- ✓ Repérage des croisements
- ✓ Cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective
- ✓ Contrôle à réception / contrôle des denrées et du stockage

Procédures spécifiques

- ✓ Conservation des produits
- ✓ Protocole de décontamination
- ✓ Protocole de refroidissement avec et sans cellule
- ✓ Protocole panne de chambre froide
- ✓ Préparations alimentaires (réchauffage / cuisson / dressage)
- ✓ Protocole de distribution
- ✓ Les couples temps / températures
- ✓ Plan de nettoyage désinfection

Les autocontrôles et les contrôles extérieurs

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter