

HYGIENE DES LOCAUX ET HACCP

Programme H06

FORM' ACTIONS
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ÉTUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

L'Hygiène des locaux fait partie intégrante des fondamentaux du confort de vie et de travail. Que ce soit à domicile ou dans le champ professionnel l'hygiène des locaux influe sur l'état d'esprit et impacte la santé.

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.

 1 jours soit 7h 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 risques liés au manque d'entretien et à l'échec des opérations de désinfection
 - *Prendre en compte les périodes épidémiques*
- ✓ Situer leur rôle et leur fonction dans la chaîne hygiène des établissements.
- ✓ Choisir, préparer et utiliser les produits, outils et matériels nécessaires de façon optimale
- ✓ Respecter les critères d'efficacité des opérations d'hygiène des locaux
- ✓ Organiser leur action pour une efficience optimale.
 - *Maîtriser les différentes techniques manuelles utilisées en fonction de la nature des surfaces, la typologie des salissures et / ou des contaminants, les procédures prévues.*
- ✓ Respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- ✓ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'alimentation :
 - *Connaître les obligations de résultat et obligations de moyen ;*
 - *Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;*
 - *Connaître la nécessité et appliquer les autocontrôles.*
- ✓ S'approprier la méthodologie HACCP mise en place
 - *Maîtriser les risques sanitaires courants*
 - *Respecter les procédures mises en place*
 - *Organiser la réception, le stockage et la regithermie des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;*
- ✓ Renseigner correctement les documents d'autocontrôles
- ✓ Assurer la traçabilité nécessaire aux opérations alimentaires

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Faire évoluer ses méthodes d'organisation, Identifier ses points d'amélioration, Adopter les bons comportements, Respecter le temps imparti pour les différentes tâches à réaliser, Observer les règles professionnelles 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

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 :

- ✓ Analyse de Pratiques professionnelle en situation de travail (AFEST)
- ✓ Observation en temps réel des pratiques professionnelles en matière d'hygiène des locaux et d'hygiène alimentaire.
- ✓ Points observés : organisation et fonctionnement des opérations de nettoyage et de désinfection (préparation du chariot, nettoyage des surfaces et des sols, désinfection des sanitaires et observation des autres situations de travail : matériels ; choix et dosage des produits ; utilisation des matériels de lavage ; EPI et tenue vestimentaire ; sécurisation des zones de traitement ; élimination des déchets
- ✓ Analyse des procédures de contrôle et de traçabilité ; traitement des non-conformités
- ✓ Identification des risques de contamination et des étapes critiques
- ✓ **Formation Plénière en équipe :**
- ✓ **Les concepts du nettoyage et de la désinfection**
 - Historique de l'hygiène
 - Propreté physique
 - Propreté chimique
 - Les règles d'hygiène
 - Propreté biologique,
 - Le cercle de Sinner
- ✓ **Les différents types de salissures et de surfaces :**
 - Les salissures non adhérentes
 - Les salissures minérales
 - Les salissures composites
 - Les différentes surfaces à nettoyer
 - Les salissures organiques,
 - Les salissures chimiques,
 - Les salissures biologiques.
- ✓ **Le fonctionnement des biocontaminations**
- ✓ **Approche du risque biologique, modes de transmission et points de contacts**
- ✓ **Connaissance des produits d'entretien**
 - Détergents, Dégraissants, Détartrants
 - Désinfectants
- ✓ **Le matériel et les outils d'entretien et de désinfection**
 - Les codes couleurs
 - Le matériel manuel lié aux opérations courantes
 - L'Entretien du matériel
- ✓ **L'analyse de Risques**
 - Rappel de microbiologie alimentaire :
 - La reproduction microbienne : facteurs et vitesse
- ✓ **Le Fonctionnement**
 - Procédures génériques en cuisine satellite :
 - Réception des PCA (Plats cuisinés à l'avance)
 - Stockage
 - Regithermie
 - Dressage
 - Distribution
 - Les plats témoins
 - Plan de Nettoyage
- ✓ **Procédures de traçabilité :**
 - Le concept et la règlementation,
 - La mise en pratique
- ✓ **Les autocontrôles et les contrôles extérieurs**

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- ✓ Matériel de nettoyage (Chariot de lavage, Balai trapèze et rasant, Lavettes, Monobrosse, Mouilleur et raclette à vitre)
- ✓ Echantillonnage de produits de nettoyage
- ✓ Vidéoprojecteur (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.
- ✓ Formulaire 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

Date de mise à jour : 27/06/2022