

1 Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Personnel de cuisine : responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

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

Contenu de la formation

- 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.
- 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.
- 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.
- Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque:
 - Les dangers microbiens : 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. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : — les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; — les toxi-infections alimentaires collectives ; — les associations pathogènes/aliments. 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),
 - Les autres dangers potentiels : — dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...); — dangers physiques (corps étrangers...); — dangers biologiques (allergènes...).
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
 - 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 (HACCP),

FAUREXCO

Email : avincent.avenir@gmail.com

Tel : +33761845901

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

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formation délivrée par un professionnel.

Ressources pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation (cuisine),
- Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets,
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites.
- Questionnaire de validation des acquis.
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation (à chaud et à froid).
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : Nous consulter