

2 jours

14 heures

INTER ou INTRA

Délais d'accès

15 jours minimum avant le début de l'action

COMPETENCES

- HACCP- C01 - Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- HACCP-C02 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- HACCP-C03 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- HACCP-C04 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- HACCP-C05 - Connaître les aliments et risques pour le consommateur.
- HACCP-C06 - Maîtriser les dangers microbiologiques.
- HACCP-C07 - Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire.
- HACCP-C08 - Prévoir et assurer les mesures de vérification.

PUBLIC VISE

- 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, ...).
- Personnes devant gérer et organiser les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation, dans les métiers de bouche et la restauration traditionnelle, restauration 'de type rapide' et cafétérias ou autres libres-services.

PRE-REQUIS Aucun

PARTICIPANTS : Max : 10 personnes



Nous nous assurons que nos prestataires de location de salles de formation répondent aux normes d'accessibilité P.M.R.

CADRES / TEXTE(S) REGLEMENTAIRE(S)

- Formation obligatoire : articles L233-4 et D233-11 du Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 5 octobre 2011 (contenu de la formation).
- Arrêté du 25 novembre 2011 (dispenses de formation).

PROFIL FORMATEUR

- Organisme de formation déclaré à la DRIEETS disposant d'un Service Relations Clients, d'un Service Qualité, et d'une équipe pluridisciplinaire de formateurs.
- Organisme titulaire du certificat QUALIOPi réglementairement exigé pour les développeurs de compétences.
- Formation en présence physique.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Exposés théorique et discussions s'appuyant sur des expériences vécues.

Méthode d'évaluation : Alternance de contenus théoriques et cas pratiques afin de permettre aux participants se s'approprier progressivement les outils et méthodes.

Tests théoriques oral & tests pratiques

Des prélèvements de surface avec des lames gélosées qui sont mises en chambre de pousse ce qui permet de valider un plan de nettoyage & désinfection & familiariser les stagiaires avec cette pratique.

Nos formateurs sont munis de kit pédagogique de validation du lavage des mains, ce qui permet de sensibiliser les stagiaires à un lavage régulier & efficace.

Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation.

MOYENS & SUPPORTS PEDAGOGIQUES

- Pour les apports théoriques : Salle adaptée., paperboard ou support effaçable, moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas, vidéo, PowerPoint.
- Pour les apports pratiques : cuisine professionnelle ou lieu de préparation des repas, matériels de préparation, matériels et produits de nettoyage, installations de conservation et de cuisson des aliments, denrées alimentaires.



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- Ces moyens peuvent être mis à disposition par l'employeur des bénéficiaires, si la formation a lieu sur site d'emploi. En centre de formation, les enseignements ne comportent aucune partie pratique (non prévue par la réglementation).
- Les intervenant ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.
- Supports de formations remis : Livrets récapitulatifs et lien de téléchargement pour les affiches et textes de loi.



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

CONTENU DE LA FORMATION

A. Référentiel de capacités

1. Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :

- Identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs ;
- Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.

2. Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques ;
- Examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- Apprendre 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 ;
- Ordonner la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

B. Référentiel de formation, savoirs associés

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 :

- L'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- La classification en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes ;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les importants 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 clauses de préparation ;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- La rupture des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- L'hygiène des manipulations ;
- Les formalités de transport ;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les différents dangers potentiels :

- Risques 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 excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analyses Critical Control Point (HACCP).

2.3. Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- Direction départementale de l'union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- Grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés ;
- Suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le programme de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- les instructions de congélation/décongélation ;
- l'agencement, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les fondements de l'HACCP.

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

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation diagnostique théorique et sommative théorique (quizz en ligne accessible via le smartphone de l'apprenant).
- Evaluation formative pratique au moyen de mises en situation d'application des enseignements (si pratique possible) ; évaluation formative théorique par questionnement oral.
- A l'issue de la formation, le formateur formule un avis écrit quant aux capacités acquises de l'apprenant.

SANCTION DE LA FORMATION

- Attestation individuelle de formation.
- L'accès au livret dématérialisé reprenant les enseignements clés de la formation.
- Certification de réalisation remis à l'employeur à l'issue de la formation.

MAINTIEN DES CONNAISSANCES

Variable non renseignée

