

PROGRAMME DE FORMATION INTRAENTREPRISE

« Le référent hygiène alimentaire en restauration commerciale »

DUREE : Formation obligatoire : Minimum 14 heures

Formation de rappel : Minimum 7 heures

TARIF : Pour 1 à 12 personnes, à partir de 1290 € HT

COMPETENCES VISEES/REFERENTIEL DE CAPACITES :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

PUBLIC CIBLE :

Personnel mettant en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire en restauration commerciale.

PRE REQUIS :

Il est recommandé de savoir parler, lire et écrire le Français et d'avoir déjà eu une expérience dans la restauration commerciale.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

La formation étant intraentreprise, il incombe au client de prévoir l'accessibilité PMR pour les sessions se déroulant sur le site client. Les locaux de l'organisme étant accessibles PMR. Nous nous engageons à personnaliser ce programme en fonction de vos souhaits d'objectifs pédagogiques, notamment pour l'adaptation aux personnes handicapées. L'organisme doit donc être tenu informé le plus tôt possible des éventuels stagiaires concernés.

PROGRAMME : Programme conforme à la nouvelle législation du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

OBJECTIFS

I/ Les principaux objectifs

II/ Définition de l'hygiène

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

I/ La Microbiologie et les aliments

- A- Le monde microbien
- B- Le classement des microorganismes en utiles et en nuisible
- C- Survie / multiplication / destruction des microorganismes
- D- Répartitions des microorganismes dans les aliments et leurs dangers

II/ Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- A- Les principaux agents pathogènes d'origine alimentaire
- B- Les TIAC

III/ Les moyens de maîtrise dangers microbiologiques

- A- La qualité de la matière première
- B- Les conditions de préparations
- C- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- D- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- E- L'hygiène des manipulations
- F- Les conditions de transports
- G- L'entretien des locaux et du matériel

IV/ Les autres dangers

- A- Danger chimique
- B- Danger physique
- C- Danger Biologique

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

I/ Notions de déclarations, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément

- A- Comment ouvrir son restaurant
- B- Dérogation à l'obligation d'agrément

II/ L'hygiène des denrées alimentaires

- A- Le paquet hygiène
- B- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- C- Les BPH et L'HACCP : définition
- D- L'arrêté du 21 décembre 2009

III/ Les contrôles officiels

- A- Qui s'en occupe
- B- Sur quoi portent les contrôles
- C- Quels sont les suites d'un contrôle officiel

IV/ Le PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

- A- Les BPH : bonnes pratiques d'hygiènes
- B- Les principes de l'HACCP
- C- Les mesures de vérification
- D- Le GPBH restauration commerciale

PROGRAMME DE FORMATION INTRAENTREPRISE

« Le référent hygiène alimentaire en restauration commerciale »

MOYENS PEDAGOGIQUES D'ENCADREMENT :

- Salle adaptée et/ou lieu de travail des agents avec utilisation du matériel et produits du site
- Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...
- Echanges oraux à partir d'expériences vécues par les stagiaires, et au cours de la formation
- Etudes de cas, exemples d'autocontrôles, référentiel d'audit, documents propres à l'établissement
- Ateliers, mises en situation pratiques

SUIVI DE L'EXECUTION DE L'ACTION ET APPRECIATION DES RESULTATS :

- Identification de vos produits et de votre matériel, démonstrations et mises en situation
- Identification et explication des circuits, du système de traçabilité
- Vérification et application des règles liées à la méthode HACCP sur le lieu de travail
- Contrôle des points à risque avec axes d'amélioration du poste de travail
- Bilan de formation (écarts, actions correctives, préconisations, axes d'amélioration du poste de travail)
- Remise d'un fascicule de formation à chaque stagiaire
- A la fin de la formation, une attestation de présence et de formation est remise à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION :

- Questions orales et/ou études de cas
 - Mises en situations pratiques
 - Contrôle des connaissances (Quiz)
 - Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation
-