

Formation Hygiène Alimentaire en établissement de restauration commerciale



OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPETENCES VISES

L'objectif du programme "Formation Hygiène Alimentaire - HACCP" est de se conformer aux exigences de l'arrêté du 5 octobre 2011. Il est adapté aux cuisines de production ainsi qu'aux cuisines satellites. Il est également adapté au secteurs suivants : Restauration collective en médico social, en scolaire,... Restauration commerciale point de vente et/ou de production. Le référentiel de formation s'articule autour de trois axes :

- Aliments et risque pour le consommateur ;
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale ;
- Le plan de maîtrise sanitaire

Les objectifs sont les suivants :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective et/ou commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective et/ou commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective et/ou commerciale

PUBLIC VISE

- Personnel travaillant dans les établissements de restaurations (Chefs cuisiniers, cuisiniers, responsable de restauration, responsables hygiène et sécurité, intervenants en milieu alimentaire.)
- Pour toute situation de handicap ou autres besoins particuliers n'hésitez pas à nous contacter. Nous pouvons envisager d'adapter la formation.

PRE REQUIS

- Pas de prérequis

DUREE

- 2 jours soit 14h de formation

Programme

Ouverture de la session

- Tour de table
- Présentation de la formation des modalités
- Attente des stagiaires par rapport à la formation / contraintes éventuelles

Module 1

- Les dangers microbiens (microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques).
- Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques et allergènes).

Module 2

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (déclaration, agrément ou dérogation).
- L'hygiène des denrées alimentaires (paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités).
- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- Les procédures HACCP
- Les contrôles officiels (DDPP, ARS), grilles d'inspection, point de contrôle permanents et ciblés, suite de l'inspection : rapport, saisie, procès verbal, mise en demeure, fermeture...)

Module 3

- Le plan de maîtrise sanitaire, l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (DLC, DDM), les procédures de congélation/décongélation, l'organisation, le rangement et la gestion des stocks.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) Restaurateur.

Module 4

- Evaluation de la formation
- Tour de table final
- Remise d'une attestation nominative de formation.



Méthode et moyens pédagogiques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou en situation de travail.
- Observation pratique en situation de travail.
- Documents supports de formation projetés
- Exposés pratiques
- Etude de cas concrets

Mode d'évaluation



- Evaluation en début de session, corrigée par le formateur afin de lui permettre d'apprécier le niveau de chaque participant.
- Evaluation en cours de formation sous forme de mise en situation
- Evaluation finale des connaissances acquises au cours de la formation

VALIDATION

- A l'issue de la formation le centre délivre une attestation de formation

TARIF

- Pour toute demande de tarif, merci de nous contacter.
- Une prise en charge totale ou partielle est possible en fonction des financements des entreprises ou des stagiaires.

SYLTIE GESTION

Siège : 46 rue Joseph Baudron

03400 Yzeure

Site de Formation : 49 route de Paris

03000 Avermes

Mail : accueil.gestion@syltie.fr

Tel : 07.60.04.98.01