

FORMA ZONE

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

PROGRAMME

Pré requis : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et /ou hôtellerie

Durée : 14 heures réparties sur 2 jours.

Public visé : Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, hôtellerie, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique)

Modalité et délais d'accès : Présentiel / Distanciel à définir avec le participant. Nous nous engageons à vous répondre sous 48 heures. Sauf cas particulier et en fonction des disponibilités du participant et du formateur, le délai de la mise en place de la formation est d'un mois maximum.

Tarif : prix indicatif de 840 euros par participant.

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance en restauration commerciale
- Maîtriser et appliquer les principes de l'hygiène en restauration commerciale

PLAN DE FORMATION

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUES

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 microorganismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origines alimentaires
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise de 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 REGLEMENTATION (CIBLEE 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

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 (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

LE PRINCIPE DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Définir, Evaluer et Maîtriser les dangers qui menacent la Salubrité et la Sécurité des Aliments

- Evaluer et Identifier les facteurs à risques Alimentaires
- Identifier et Mettre en Place les Moyens de Maîtrise

LES MESURES DE VERIFICATION

- Savoir mettre en place et faire appliquer les procédures fondées sur le *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP)

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Règlement Intérieur en début de session
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique illustrée par exemples pratiques (exposé, photos réelles prises sur site).
- Dialogues interactifs avec échanges de pratiques professionnelles entre stagiaires et formateurs.
- Retours d'expériences et travaux pratiques (conservation des denrées, nettoyage et désinfection) et corrigés.
- Mises en situation et corrigés.
- Exercices et mises en application.

METHODES D'EVALUATION

- Test en début de formation
- Test en fin de formation avec corrections et commentaires (travail en groupe)
- Etudes de cas
- Mises en situation

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vos locaux le permettent, nous adoptons systématiquement le contenu de nos formations à votre handicap, dans la mesure du possible.

Lorsque la formation se fait sur site, le « Progiciel des Gestion Intégré » (dit « ERP ») du client s'applique.

CONTACTS

- Tél : 04.97.06.71.22
- Mail : festivaldesformations@gmail.com