HYGIÈNE ALIMENTAIRE : RESTAURATION COMMERCIALE.

EN PRÉSENTIEL

Objectifs.

Cette formation permet de comprendre la réglementation en hygiène alimentaire en restauration commerciale et les responsabilités des professionnels.

Elle sensibilise aux risques sanitaires (biologiques, chimiques, physiques) et à leurs conséquences.

Elle apprend à mettre en place des autocontrôles et à appliquer le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Elle vise à maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) au quotidien.

Enfin, elle permet de prévenir les anomalies et d'appliquer des actions correctives adaptées.

Durée
14 h

Tarif
Sur devis

Méthodes mobilisées.

- Apports théoriques
- Études de situation
- Analyse de vidéos
- Échanges et partages d'expériences
- Travail en sous-groupes

Modalités d'évaluation.

- Mises en situation professionnelle
- Evaluations des connaissances à l'écrit

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel
- Formateur anime avec des outils interactifs
- Etude de cas, mise en situation professionnelle
- Livret de formation remis à chaque stagiaire

Certification
Attestation de validation délivré par la DRAAF (ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)

Inscription.

Par mail :
cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

Sour réserve de places disponibles.

Délais d'accès.

Voir le calendrier des formations. Sur demande.

Prérequis.

Expérience professionnelle dans la restauration commerciale.

Financement.

Demandeurs d'emploi
informations sur le CARIF OREF

Salariés d'entreprise
Informations accessibles sur EDOF pour l'utilisation du CPF

Public.

Commis de cuisine
Cuisinier
Chef de partie
Chef de cuisine
Toute personne souhaitant se former à l'hygiène alimentaire en restauration traditionnelle

OBJECTIFS

1. **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 le paquet hygiène.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. **Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale**

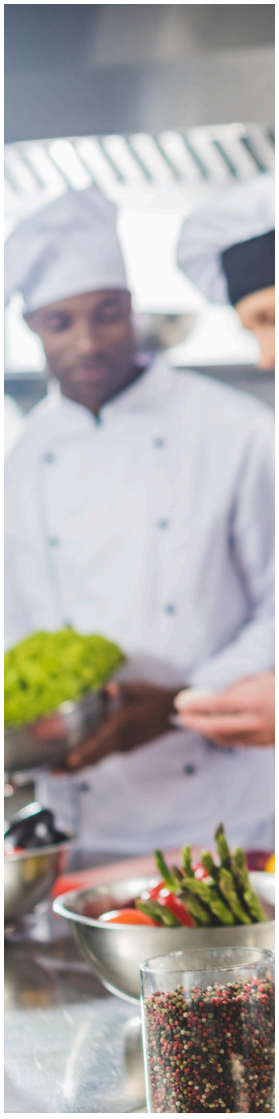
- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altérations microbienne.
- Connaître les risques de procès- verbaux et de fermetures.
- Connaitre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de 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.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.



Programme de formation



Parcours 1 : Les aliments et risques pour le consommateur

1. Les notions de danger et de risque

2. Les dangers microbiens : microbiologie des aliments (classification des MO, conditions de vie et multiplication des MO, notion de sporulation des bactéries, principaux pathogènes d'origine alimentaire, Toxi-Infections Alimentaires Collectives, analyses microbiologiques)

3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiens (qualité des matières premières (réception et stockage des matières premières) ; conditions de préparation, liaison froide et chaude, marche en avant, transport des marchandises, entretien des locaux)

4. Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques

Parcours 2 : Les grands principes de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale)

5. Principes de bases du paquet hygiène

6. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

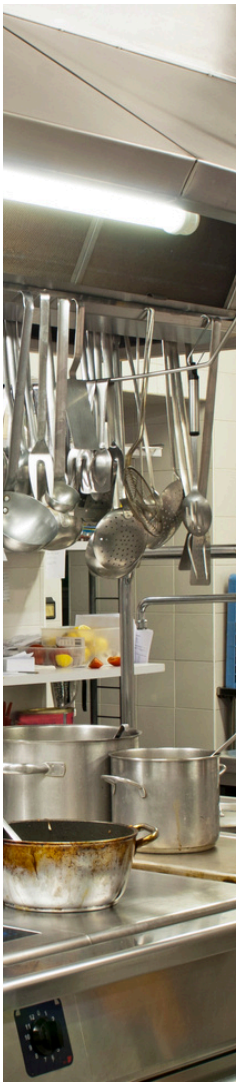
7. Traçabilité et gestion des non conformités (dont article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime). Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation

8. Notions de déclarations, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément cerfas 13984 et 13982)

9. Contrôles officiels : DDPP, ARS, organismes délégataires des contrôles, grilles d'inspection, points de contrôles, suites de l'inspection (rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture….)

10. Site Alim Confiance et les conséquences du mauvaise publicité….

Parcours de formation



Parcours 3 : Plan de maîtrise sanitaire et la responsabilité des exploitants
Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? BPH

1. Hygiène du personnel et des manipulations
2. Nettoyage et désinfection
3. Plan de lutte contre les nuisibles
4. La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
5. Les durées de vie (DLC, DDM)
6. Procédures de congélation / décongélation
7. La gestion des invendus
8. Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, réception et de transports)
9. Approvisionnement en eau
10. Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace
11. Les procédures liées aux dangers du parasitisme (sushi), au E coli (viande hachée et aux refroidissement rapide et de remise en température)
12. Affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes
13. Les principes de l'HACCP (analyse des dangers, mesures de surveillances, actions correctives)
14. La traçabilité

Parcours 4 : Ressources documentaires et Evaluation finale

15. Présentation des GBPH et des liens de surveillance réglementaire

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr
02 42 39 14 72

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.

Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.

Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.