

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



Version document 1: 01/10/2024

Code formation: 221Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Objectifs pédagogiques

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

PROGRAMME DE LA FORMATION

A. Référentiel de capacités (JOUR 1)

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.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Durée: 2 jours- 14h (intra entreprise)

Tarif: Nous consulter

Public: Personnels d'entreprises de la restauration.

pré requis: Savoir lire et écrire

Modalité de déroulement: En présentiel

Equipe pédagogique et moyens pédagogiques:

L'animation est volontairement participative, exercices pratiques, et mises en situations. Echanges sur les méthodes de travail des participants.

Suivi d'évaluation pédagogique: Feuille d'émargement, évaluation des connaissances, évaluation à chaud et à froid

Nombre de stagiaires: 4 à 12 personnes

Modalité d'évaluation: Examen théorique sous forme de QCM

Sanction de fin de formation: Attestation de suivi de formation

Modalités et délais d'accès: Première réponse en 72h maximum. La date du début de formation sera fixée en fonction du financement et de vos besoins

Intervenant: Formateur spécialisé

Accueil des personnes en situation de handicap:

Prendre rendez-vous avec le référent handicap au
06.70.20.13.40

Pour tout renseignement contactez nous par mail:
contact@ofdclorraine.com

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

Version document 1 : 01/10/2024

Code formation: 221Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



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 ;
- ordonnancer 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 (JOUR 1)

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 : (JOUR 2)

- 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) ;
- 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



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION