



LIEU
Dans l'entreprise

DURÉE
14 Heures

PRÉ REQUIS
Être en poste en CHR / Métiers de bouche.

PUBLIC
Métiers de bouche. Professionnels de la restauration.
Personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENTS

- Un support pédagogique établi par le formateur sera remis aux stagiaires au début de la formation. Ce document permettra de faciliter le transfert de connaissances.
- Le formateur met à la disposition des stagiaires les équipements et matériels nécessaires au bon déroulement du stage. Ces équipements varient en fonction du thème abordé.
- L'encadrement des stagiaires sera effectué par le formateur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Questionnaire d'évaluation écrit et renseigné par le formateur lors de l'audit téléphonique réalisée avant le stage. QCM (8 questions). Ce document permettra d'évaluer le niveau des stagiaires avant la formation, afin de vérifier leurs connaissances.
- Questionnaire d'évaluation écrit et renseigné par les stagiaires après la formation. QCM (19 questions). Ce document permettra d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires dans une démarche qualité.
- Questionnaire d'évaluation écrit et renseigné par le formateur après la formation. QCM (12 questions). Ce document permettra d'évaluer le niveau de chaque stagiaire après la formation, et voir si les objectifs ont été atteints.
- Évaluation des acquis du stagiaire sous forme de QCM. Consiste à mesurer les connaissances et/ou compétences acquises par le stagiaire, à l'issue de l'action de formation, et à évaluer sa réussite.
- Attestation de formation remise aux stagiaires en fin de formation. Ce document permettra d'apporter les résultats de la progression pédagogique en rapport aux objectifs de la formation.

SANCTION

- Attestation de formation spécifique en Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
- Numéro DRIAAF / ROFHYA : 11 0700 20 2018

★ OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- 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.
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur.
- Maîtriser les dangers microbiologiques.
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire.
- Prévoir et assurer les mesures de vérification.

VOUS POUVEZ SUIVRE APRÈS CE STAGE
Toute formation métiers de bouche.

PROGRAMME / CONTENU

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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
ANALYSER LES RISQUES LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
Raisonnement les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

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.

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR
Les 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 micro-organismes dans les aliments

LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION
Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
Les toxi-infections alimentaires collectives
Les associations pathogènes/aliments.
Les moyens de maîtrise des 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 RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE 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.
L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Les contrôles officiels.
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé.
Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture.

ACCESSIBILITÉ DU LIEU AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP
Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Dans ce cas merci de prendre contact avec notre référent Handicap, Monsieur Julien ZAGURY par mail à julien@sfc-group.fr ou par téléphone au 01 85 09 15 01

THOMAS B. / FORMATEUR