



Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP - niveau 2

L'objectif de la formation :

Cette session se veut une véritable sensibilisation à l'hygiène alimentaire en apportant des éléments sur la mise en place de mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire, selon les principes réglementaires de la méthode HACCP.

→ La session est avant tout interactive afin de faire prendre conscience aux participants de l'importance des gestes quotidiens.

Durée de la formation : entre 1 et 2 journées

Public visé : chef de cuisine, agent de restauration, animateur

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des diaporamas de photos prises en situation réelle. Participation et interactivité privilégiées. Evaluation des acquis en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires : Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Demande de devis dûment remplie et signée, accompagnée d'un acompte de 30% à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53350863735 auprès du Préfet de Région de Bretagne, les formations peuvent être prises en charge par votre OPCA.

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit des cuisines et annexes afin d'analyser les points à améliorer par l'équipe de cuisine, et d'y apporter des éléments de réponse.

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

l'évolution de la réglementation française et européenne - «Le Paquet Hygiène»

la responsabilité du fabricant : risque pénal, risque sanitaire, risque commercial

la place de la méthode HACCP dans la réglementation

Notions de microbiologie

milieu de vie et les sources d'apports des microorganismes

les facteurs de développement des microbes

les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection =

le plan de nettoyage et de désinfection

le contrôle de l'efficacité du nettoyage

le plan de lutte contre les nuisibles

Le *Matériel*, son rangement, son utilisation, sa surveillance =

les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance

le respect de la chaîne du froid

le stockage du petit matériel et des ustensiles

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif

le stockage en froid positif et les règles à respecter

le pré-traitement : dessouvidage, déboitage, lavage des fruits et légumes...

le traitement des aliments à risques : les ovoproduits, la viande, le poisson...

le traitement des déchets

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire

le lavage des mains

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents =
la marche en avant
la réception et les critères de contrôle
la liaison froide
le refroidissement rapide
la remise en température
le service
la gestion des excédents

Traçabilité (les lois en vigueur) et gestion des non-conformes en restauration.
Les obligations, et les procédures à mettre en place. Plats témoins
La traçabilité de la viande bovine

Contrôles analytiques (les lois en vigueur)
Pourquoi devons nous effectuer ces contrôles ?
Comment traiter les résultats ? et mettre en place les actions correctives adéquates ?

La méthode HACCP
Methodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes
Les procédures de fonctionnement HACCP
Notion de mesures préventives et de CCP spécifiques à l'établissement
Les autocontrôles ou moyens de surveillance existants ou à mettre en place dans votre établissement et le rôle de chacun.

- A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leur poste et d'en assurer leur maîtrise par une surveillance adaptée, principe essentiel de la méthode HACCP.