

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en restauration collective (mise à jour)

Programme de formation :

Objectif général de la formation :

- Revoir les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire appropriées selon la réglementation
- Rappeler les principes réglementaires de la méthode HACCP.

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures

Horaires : 9h-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: cuisinier, agent de restauration, tout personnel et encadrant en charge des préparations culinaires.

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Répondre à la réglementation concernant les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer un plan HACCP
- Émettre des actions correctives en cas de dérives

matin =

(durée 1heure)

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. Les contrôles officiels. Les sanctions administratives

-la place de la méthode HACCP et du PMS 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. La gestion du risque des TIAC

L'analyse des dangers biologiques, mais aussi physiques, chimiques et allergènes.

Répondre à la réglementation concernant les bonnes pratiques d'hygiène et émettre des actions correctives en cas de dérives

(durée 2,5 heures – le déroulé pédagogique est adapté aux structures et aux fonctionnements des structures)

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP

Un Plan de Maitrise Sanitaire ou PMS, c'est quoi ?

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection =

le plan de nettoyage et de désinfection

le contrôle de l'efficacité du nettoyage et comment aborder les non-conformités

le plan de lutte contre les nuisibles

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

les équipements de la chaîne du froid et leur surveillance

le respect de la chaîne du froid et les recommandations

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... ou comment décontaminer les différentes catégories de produit avant l'entrée en cuisine.

Les risques sanitaires par produit : les ovoproduits, la viande, le poisson... et les recommandations pour les traiter

le traitement des déchets et la loi en vigueur.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide mémoire et de modèles de documents / classeur «Hygiène alimentaire et HACCP »

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site »

Nb de stagiaires max : 10

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement.

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =
l'état de santé et le comportement
la tenue vestimentaire
le lavage des mains

après-midi =

(durée 2,5 heures)

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents =
la marche en avant dans le temps et dans l'espace
la réception et les critères de contrôle : les règles et les tolérances par produit réceptionné
la liaison froide
le refroidissement rapide et les valeurs critiques
la remise en température
le service et les valeurs cibles
la gestion des excédents selon la conservation et la présentation du produit.
La loi égalim et la réduction du gaspillage alimentaire.
La gestion des déchets et leur valorisation

Traçabilité (les lois en vigueur) et gestion des non-conformes en restauration.

Les obligations, et les procédures à mettre en place.
Plats témoins et les erreurs à éviter lors des prélèvements

Les étiquetages et / ou affichages

Les mentions obligatoires
Le règlement INCO et les obligations
Les allergènes : quoi ? comment ? pour qui ?

Appliquer leur plan HACCP

(durée 1 heure)

La méthode HACCP

Méthodologie d'utilisation de l'HACCP selon les 7 principes
Les procédures de fonctionnement HACCP
Notion de mesures de maîtrise
Etablir des actions correctives en cas de dérives des points critiques

Nos stagiaires ont approuvé la formation =

(note attribuée sur les précédents formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Siège social Cadre en mission 144 rue Paul Bellamy – CS 12417 – 44024 NANTES CEDEX 1

SAS au capital de 100 000 € - SIRET 452 558 893 00049 – 02 51 84 95 55 – contact@cadresenmission.com

Numéro d'enregistrement de formation : 52 44 06368 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire

Date dernière mise à jour : 6/06/24-V3