

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectif général de la formation :

- Répondre à l'obligation de formation faite aux établissements de restauration commerciale (décrets du 24 juin 2011 et arrêté du 12 février 2024).

Durée, horaires, date de formation :

2 journées, 14 heures

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

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Contexte de la réglementation:

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 précise que les établissements des secteurs d'activité suivants :

- Restauration traditionnelle ;
- Cafétérias et autres libres-services ;
- Restauration de type rapide ;

Sont tenus à compter du 1er octobre 2012 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

La durée (14H00) et le contenu de cette formation sont fixés par l'arrêté du 05 octobre 2011 (points A,B,C)

Public et visé et prérequis

Public concerné: cuisinier, plongeur, serveur, encadrement, et tout personnel d'établissement de restauration commerciale

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 :

- Comprendre l'application de la méthode HACCP
- Intégrer la réglementation en matière d'hygiène
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Programme pédagogique de formation :

- Le programme de formation répond à l'AM du 5 octobre 2011 et du 12 février 2024 :

Introduction

- Présentation des objectifs et du déroulement du module de formation. Prise en compte des attentes des stagiaires
- Évaluation des connaissances
- Introduction au contexte nationale et européen en matière d'hygiène alimentaire

Jour 1 =

Comprendre l'application de la méthode HACCP

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 :

- 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.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques selon le GBPH de la filière Restaurateurs :

- 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).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

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 une semaine avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

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

Nb de stagiaires max : 8

Tarif : En inter : 590 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Jour 2 =

Comprendre la réglementation en matière d'hygiène

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 ;

— l'obligation de la traçabilité et la gestion des non-conformités ;

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

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. 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...

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

3. Le plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH restaurateurs :

3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène

— l'hygiène du personnel et des manipulations ;

— le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;

— les durées de vie (DLC, DDM...)

— les procédures de congélation/décongélation ;

— l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification : autocontrôles, audits...

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55