

HACCP ET BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Pré requis** : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et/ou hôtellerie
- Durée** : 14 heures
- Public visé** : Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, hôtellerie, restauration, cuisine centrale, cuisine satellite, logistique)
- Modalité formation** : Présentiel

OBJECTIFS

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

CONTENU DU PROGRAMME

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUES

DANGERS MICROBIEN

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 microorganismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origines alimentaires
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise de 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 REGLEMENTATION (CIBLEE 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

Le plan de maîtrise sanitaire : Les BPH

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

LE PRINCIPE DE L'HACCP

Définir, Evaluer et Maîtriser les dangers qui menacent la Salubrité et la Sécurité des Aliments

- Evaluer et Identifier les facteurs à risques Alimentaires
- Identifier et Mettre en Place les Moyens de Maîtrise
- Présenter les Principes de la méthode HACCP

LES MESURES DE VERIFICATION (Autocontrôles et Enregistrements)

- Savoir mettre en place et faire appliquer les procédures fondées sur le *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP)

MODALITES PEDAGOGIQUE

- Présentation théorique illustrée par exemples pratiques (exposé, photos réelles prises sur site).
- Dialogues interactifs avec échanges de pratiques professionnelles entre stagiaires et formateurs.
- Retours d'expériences et travaux pratiques (conservation des denrées, nettoyage et désinfection) et corrigés.
- Mises en situation et corrigés.
- Exercices et mises en application.

RÔLE DU FORMATEUR

Notre formatrice d'Hygiène : Madame ARNAULT Camille, Docteur en Biologie, spécialisée dans la formation pour adultes.

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mises en situation

MATERIEL UTILISE

- Fiches et/ou fichiers
- Ordinateurs
- Vidéoprojecteur
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Règlement Intérieur en début de session
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mises en situation

METHODES D'EVALUATION

- Autoévaluations :
 - Test en début de formation (si notions d'hygiène)
 - Test en fin de formation avec corrections et commentaires (travail en groupe)

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation

N° d'enregistrement DRAAF : 93 019037 2013

N° de déclaration d'activité : 93 06 06842 06 (Ce n° ne vaut pas agrément de l'Etat)