

HYGIENE ET SECURITE

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

<p>Objectifs : Etre capable de :</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Analyser les risques liés a une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ; raisonner 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.</p> <p>3. 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.</p>	<p>Personnes concernées : Cadres, managers, chefs de brigades, économistes, employés débutants et confirmés dans les métiers de bouche, la restauration et la grande distribution.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<p>Contenu</p>	<p>Le Formateur Très expérimenté en formation hygiène alimentaire. Moyens et pédagogie Par vidéo projecteur Plus de 190 diapos Nombreux documents pédagogiques. Livret de formation. Début de la session Constat de l'existant, Connaissance de la réglementation en vigueur En cours de session Questionnement sur la notion de responsabilité. Travail sur l'analyse des risques. Définitions d'objectifs et contrôle des résultats par rapport aux objectifs. Mesures correctives Vérification de l'efficacité des mesures correctives. Vérification des outils mis en place. Le respect de la réglementation Vérification de la compréhension de l'importance du respect de la loi. Difficultés et solutions La traçabilité du système. Les documents de contrôle. Les méthodes de gestion de non conformités. En fin de session Evaluation</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p>
	<p>2 jours</p>
	<p>490 €</p>
	<p>Réf : HR102</p>

2. 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 ;
 - 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 cibles ;
 - suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
3. Le plan de maîtrise sanitaire :
- 3.1. 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.
- 3.2. Les principes de l'HACCP.
- 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Ateliers pratiques

Démonstration du lavage des mains : Les participants apprennent à se laver les mains correctement, en insistant sur les techniques et la durée (au moins 20 secondes).

Manipulation des aliments : Les stagiaires sont amenés à préparer des repas simples tout en respectant les règles de sécurité.

Scénarios simulés

Des mises en situation réalistes permettent d'appliquer les connaissances dans des contextes variés. Par exemple :

Gestion d'une contamination : Les participants doivent réagir à un scénario où une contamination a eu lieu, en identifiant les mesures correctives à prendre.

Audit de cuisine : Effectuer un audit d'une cuisine pour évaluer le respect des normes d'hygiène et proposer des améliorations.