

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE PROGRAMME DE FORMATION



Objectifs de formation

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 le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

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 ;
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Programme pédagogique

1. Aliments et risques pour le consommateur.

Les différents dangers : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; dangers physiques (corps étrangers...) ; dangers allergènes ; dangers biologiques ;

Les dangers biologiques, y compris parasites :

- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les mesures de maîtrise des dangers : 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) ;

2. les fondements de la réglementation communautaire et nationale (ciblé restauration commerciale) .

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (Cerfas 13984 et 13982) ;

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels.

Financement

Tarif : formation pouvant être prise en charge par :

- l'OPCO dans le cadre du plan de formation.
- En inter : 504 € par personne
- En intra : 1 400 € à Etampes (pour un autre site géographique, nous consulter)

Public

Tout public.

Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de posséder de prérequis en amont.

Certification

Formation non certifiante.

3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

La responsabilité de l'exploitant ;

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

Les principes de l'HACCP ;

Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

La traçabilité.

Pour plus d'informations, nous contacter par téléphone au 01 60 80 91 52 ou par mail à contact@horizons91.fr

Moyens pédagogiques

Salles de formation en corrélation avec le nombre de stagiaires présents, équipées d'un paper board et / ou d'un tableau blanc.

Cuisine pédagogique pour les mises en situation.

Remise de supports pédagogiques écrits pour chaque séquence de formation.

Matériel et produits.

Étiquettes et modes d'emploi.

Tableaux de recueil de données.

Affiches d'hygiène.

Moyens d'évaluation

Afin de permettre d'évaluer les acquis de chaque stagiaire, le QCM (début de formation – fin de formation) permettra de vérifier si les principes essentiels découlant de la formation ont bien été acquis par chacun d'entre eux. Ces résultats seront adressés ultérieurement sous la forme d'une attestation visée par l'organisme de formation afin de permettre à celui-ci de disposer du temps nécessaire pour évaluer les acquis.

Par ailleurs, une évaluation de la satisfaction du stagiaire à travers un questionnaire (qualité organisationnelle et pédagogique de la formation) sera effectuée en fin de formation.

Méthodes pédagogiques

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des stagiaires afin de cibler au mieux les attentes des participants.

Tout au long de la formation, le formateur veillera à adapter le processus pédagogique aux stagiaires présents.

L'action de formation se déroulera dans le respect du programme de formation remis préalablement aux stagiaires en s'appuyant sur une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques contribuant au transfert de connaissance et à l'acquisition des compétences visées.

Les séquences seront accompagnées de supports pédagogiques écrits permettant de suivre le déroulement de la formation et de s'y référer ultérieurement.

Les techniques pédagogiques suivantes seront privilégiées :

- Apports théoriques en ouverture de séquences ou clôturant une activité collective ou en sous-groupe de réflexion.
- Observation et démonstration.
- Analyse de supports authentiques.
- Élaboration de protocoles et de supports professionnels de gestion de l'activité
- Études de cas.

Moyens d'encadrement

L'encadrement des stagiaires sera assuré par la direction et la coordination d'Horizons ainsi que par le formateur.

Modalités d'accès : Positionnement par une entreprise

Délais d'accès : Variable car en fonction de la programmation annuelle. 3 mois au plus.

Modalités d'organisation : Formation en continu ou séquencée sur 2 semaines maximum et en présentiel. 10 stagiaires environ.

Cette formation peut être adaptée dans son contenu et sa durée en fonction des attentes du client, avec un minimum de 14 heures.

Accessibilité : Bâti plain-pied - couloirs larges - salle accessible directement depuis le parking.

Formateurs

- Formateurs formés à l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale selon la méthode HACCP et possédant une expérience en restauration.
- Titulaire d'un BTS Brevet de technicien supérieur Hôtellerie Restauration et directeur de restaurant pendant 3 ans

Lieu

Étampes.

Durée et dates

Durée : 14 heures. De 9 h 00 à 17 h 00.

Dates : formations tous les 2 mois. Nous contacter.

Pour aller plus loin

Pour plus d'informations sur les indicateurs de résultats (taux de satisfaction, de certification, d'insertion dans l'emploi, nombre de stagiaires formés, ...) visitez notre site internet www.horizonsformations.fr