

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Analyser les risques liés à 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.

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.

Programme pédagogique

1. Aliments et risques pour le consommateur—Introduction des notions de danger et de risques.

Microbiologie des aliments : le monde microbien, le classement en utiles et nuisibles, les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes, la répartition dans les aliments. Les dangers biologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes / aliments. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, les conditions de préparation, les chaînes du froid et 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. Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques.

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

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. L'hygiène des denrées alimentaires. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Les principes de l'HACCP. Les mesures de vérification . Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Financement

Tarif : formation pouvant être prise en charge par :

- l'OPCO dans le cadre du plan de formation.
- En inter : 651 € par personne
- En intra : 1 800 € 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.

4. La mise en pratique

Préparation des entrées en respectant les règles HACCP. Utilisation d'un déshydraté en respectant les règles HACCP. Traitement des restes et gestion des déchets. Entretien des locaux (cuisine et salle de restauration) : choix des produits, dosage, risques liés ; techniques de nettoyage en cuisine ; techniques de nettoyage du matériel ; techniques de nettoyage de la salle de restauration ; techniques de nettoyage du mobilier.

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.

Remise de supports pédagogiques écrits pour chaque séquence de formation.

Plateau technique (cuisine).

Utilisation du matériel et des 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.
- Mises en situation pratique sur le plateau technique avec le matériel et les produits.
- Analyse de supports authentiques.
- Elaboration de protocoles et de supports professionnels de gestion de l'activité.
- Etudes 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, inscription via Moncompteformation.

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

Modalités d'organisation : Formation en continu ou séquencée sur 3 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.

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

RER C à 20 minutes à pied et lignes de bus à 5 minutes.

Formateurs

- Formateurs formés à l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale selon la méthode HACCP.

Lieu

Etampes.

Durée et dates

Durée : 18 heures. De 9 h 00 à 16 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