

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Durée
2 Jours soit 14 heures
Public
Tout public exerçant ou souhaitant exercer dans la restauration
Prérequis
Aucun
Format
Présentiel
Dates et lieu
Clermont-Ferrand ou Dans vos locaux en intra-entreprise
Prix
INTER : 395 € / stagiaire INTRA : Sur devis Tarifs nets de taxes* * Frais de déplacement à prévoir hors Puy-de-Dôme (63)
Nombre de participants
3 à 8 personnes par session
Adaptation/Accessibilité
À étudier en amont de la formation avec la formatrice

Contexte :

La maîtrise de l'hygiène alimentaire constitue une obligation réglementaire pour tout établissement de restauration commerciale, conformément à l'arrêté du 12 février 2024 relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire. Cette formation permet à toute personne travaillant ou souhaitant en cuisine d'acquérir les compétences nécessaires pour appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et garantir, au quotidien, la sécurité sanitaire des aliments servis aux consommateurs.

Objectifs de la formation :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire dans le respect des exigences légales en restauration commerciale
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène au quotidien
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires à la sécurité sanitaire des aliments

Méthodes pédagogiques et suivi :

- Apports théoriques interactifs appuyés sur un support visuel clair et illustré
- Activités ludiques et réflexives favorisant la participation
- Etudes de cas et mises en situation pratiques
- Echanges d'expériences entre stagiaires

Modalités d'évaluation :

Quizz de positionnement au début de la formation.

Des exercices pratiques, échanges et mises en situation tout au long de la formation.

Un quizz final et questionnaire de satisfaction.

Attestation / Certification :

Attestation de fin de formation

Intervenante
Sandrine HARENG Tél : 06 78 12 67 54 Mail : harengsandrine@gmail.com

Programme de la formation :

Conformément à l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

I- Aliments et risques pour le consommateur (5h30)

Les différents dangers (chimiques, physiques, allergènes, biologiques)

Les dangers biologiques et les parasites

- La microbiologie des aliments
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) et leurs toxines
 - 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
 - Les autres dangers biologiques (parasites)
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes/aliments

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)

II- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour la restauration commerciale (3h)

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)

- 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 l'HACCP

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

Les contrôles officiels

- La Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé
- Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec DDPP
- Les grilles de contrôle
- Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

III- Le plan de maîtrise sanitaire et la responsabilité de l'exploitant (5h30)

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : 1) L'hygiène du personnel et des manipulations, 2) Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, 3) Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) et leur validation, 4) Les procédures de congélation/décongélation 5) L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, 6) Le plan de nettoyage désinfection, 7) Le plan de lutte contre les nuisibles, 8) L'approvisionnement en eau, 9) Les contrôles à réception et à expédition, 10) Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers et 11) L'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes

Les principes de la méthode 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 Restaurateur

La traçabilité

Dates :

Créé le 08/02/2021

MAJ le 08/02/2021