

PROGRAMME DE FORMATION

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

Présentation de la formation

Depuis le 1er octobre 2012, chaque restaurant doit justifier d'une personne ayant suivi une formation HACCP. Cette obligation de formation répond à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale.

Cette formation vous permettra de mettre en application les prescriptions du plan de maîtrise sanitaire (PMS), d'identifier les points critiques (CCP) à corriger et de respecter les normes d'hygiène et de sécurité des aliments/ produits alimentaires

Objectifs de fin de formation

À la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire

Publics visés et Prérequis

Cette formation est destinée aux publics suivants :

Restaurants traditionnels ou collectifs, chefs cuisiniers, cuisiniers, traiteurs, commis et toute personne qui manipule des denrées alimentaires.

Les prérequis pour cette formation sont les suivants :

Aucun prérequis

Positionnement avant la formation

Avant l'entrée en formation, le stagiaire devra répondre à une série de questionnaires permettant de déterminer son niveau de connaissance actuel ainsi que ses attentes individuelles. Les questionnaires seront envoyés directement par mail au stagiaire ou bien remis en main propre.

Objectifs et contenus pédagogiques de la formation

Jour 1

Matin

Introduction à la formation HACCP : Présentation du « paquet hygiène »

- Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
- Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire

- Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration
- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP

Après-midi

Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination

- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Jour 2

Matin

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 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 ;
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point.
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- 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 ciblés ;
 - Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Après-midi

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)

HORIZON FORMATIONS

14 Rue Beau de Rochas 66330 CABESTANY

Mail : contact@horizon-formations.fr – Tél : 06.52.10.19.20

N° d'enregistrement 76341210234 auprès de la Préfecture de la région Occitanie

Siret : 94844359300017 - Ape : 8559A

Version A – 08/06/2023

- optimale) ;
- Les procédures de congélation/décongélation ;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les principes de l'Hygiène Alimentaire.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Organisation de la formation

Durée de la formation :

14 heures, 2 jours

Dates et heures de la formation :

À définir

De 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu de la formation :

À définir

Rythme de la formation :

Continu/discontinu

Mode d'organisation pédagogique :

Présentiel

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Apportez votre ordinateur

Moyens d'encadrements :

Formateur spécialisé dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et la réglementation sur la restauration.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

HORIZON FORMATIONS

14 Rue Beau de Rochas 66330 CABESTANY

Mail : contact@horizon-formations.fr – Tél : 06.52.10.19.20

N° d'enregistrement 76341210234 auprès de la Préfecture de la région Occitanie

Siret : 94844359300017 - Ape : 8559A

Version A – 08/06/2023

Avant la formation :

Quiz initial d'évaluation des connaissances sur la thématique
Un entretien individuel avec le formateur pour déterminer les besoins

Pendant la formation :

Des exercices, quizz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

Feuille d'émargement par demi-journée ou relevé de connexion à signer par chaque stagiaire et par le formateur.

Fin de la formation :

Quiz final d'évaluation sur la thématique afin de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Remise d'une attestation d'assiduité individuelle pour les formations en présentiel et d'un relevé de connexion pour les formations en distanciel.

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter la Référente Handicap :

Emilie MORTEVEILLE – emilie@horizon-formations.fr – 06.29.39.19.51