

Formation

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

PROGRAMME DE FORMATION

PROGRAMME DE FORMATION SELON L'ARRETE DU 5 OCTOBRE 2011

(VERSION CONSOLIDEE AU 1ER SEPTEMBRE 2016)

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Introduction des notions de danger et de risque

Les dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures).

Le classement en utiles et nuisibles.

Les conditions de multiplication, de survie et de destruction de microorganismes.

La répartition des micro-organismes dans les aliments.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.

Les toxi-infections alimentaires collectives.

Les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise dans dangers microbiologiques

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).

Les autres dangers potentiels

Les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...).



Les dangers physiques (corps étrangers...).

Les dangers biologiques (allergènes...).

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE SPECIFIQUE A LA RESTAURATION COMMERCIALE

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

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

Les 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).

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les contrôles officiels

La direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionales santé.

Les grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.

Les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

LE PLAN DE MAITRISE 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 optimale).

Les procédures de congélation/décongélation.

L'organisation, le rangement et la gestion des stocks.

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Les GBPH du secteur d'activité spécifié

Durée

14h

Prérequis

Savoir lire et écrire (Niveau VI)

Objectifs

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Public

Public voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer.

Personnels d'entreprises de la restauration.

Moyens pédagogiques

- Le participant se connectera à son espace dédié ou il participera en direct avec le formateur et les autres participants à la formation. Le formateur pourra donner la parole aux participants en ouvrant les micros, et animera la formation en présentant en direct le diaporama de la formation.

- Tout au long de la formation, le formateur, spécialiste en hygiène et sécurité des aliments, invitera les stagiaires à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail.

Un échange entre tous les stagiaires permettra une meilleure pédagogie et compréhension

Coût pédagogique

Voir devis ou convention en fonction de votre mode de financement

Dates

Voir devis ou convention en fonction de votre mode de financement

Evaluation des connaissances

Les stagiaires seront évalués par le biais d'un questionnaire de fin de formation qui rendra compte des connaissances assimilées durant la formation.

Sanction de formation :

Dans le cadre de la formation professionnelle, une attestation individuelle de formation sera remise à chaque participant ayant suivi le programme dans sa globalité (14hde formation).

Les références : Tous nos formateurs sont des professionnels de la sécurité des aliments.

La formation est susceptible d'être annulée.