

A distance

PROGRAMME DE FORMATION SELON L'ARRETE DU 5 OCTOBRE 2011

(VERSION CONSOLIDÉE 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

REF : MOD_2020006

Durée : 14h (voir devis)

Satisfaction moyenne de cette formation sur 100: 95

Prérequis :

Savoir lire et écrire (Niveau VI)

Avoir une connexion internet

Avoir un ordinateur ou tablette ou smartphone.

Objectifs :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale. Identifier les dangers en alimentaire et analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale et assurer le plan de maîtrise sanitaire avec l'HACCP.

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.

Méthodes pédagogiques :

Tout au long de la formation, le formateur, invitera l'apprenant à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail, par l'intermédiaire du direct, d'exercice, de sondage, de questions, d'ouverture de chat...

Un échange entre l'apprenant permettra une meilleure pédagogie et compréhension.

Matériel pédagogique :

Support pédagogique avec l'ensemble des vignettes de la formation envoyé après la formation sous format numérique.

Coût pédagogique :

Voir devis ou convention en fonction de votre mode de financement

Modalités d'évaluation et de suivi :

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

Questionnaires de satisfaction

Sanction de formation :

Dans le cadre de la formation professionnelle, une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire ayant effectué le programme dans sa globalité et permettra de justifier du suivi de celle-ci.

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

La formation est susceptible d'être annulée en cas de force majeure.

HYSEQUA peut accompagner les personnes en situation de handicap, sur l'accès et le parcours à la formation. Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter direction@hysequa.fr pour être mis en relation avec un référent handicap.

