

Contact : Marie-Annick Poujade
Fonction : Formatrice / Consultante
Téléphone : 07 82 34 38 20
E-mail : m-annick@orange.fr
Lieux de formation en inter-entreprise : 13 420 Gémenos
DNA : 93 83 05113 83
APE : 8559A
SIRET : 807 629 159 00011
DRAAF : 930400462018

Hygiène alimentaire en restauration collective

Domaine : Restauration

Thème : L'hygiène alimentaire en restauration collective

Prérequis : connaître l'environnement des établissements de restauration collective

Objectifs :

- ❖ 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
- ❖ Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

Durée de la formation : 14 heures - 2 jours

Public cible : Responsable et personnel de la restauration collective

Modalité de la formation : Présentiel – intra-entreprise (chez vous) - inter-entreprise - date fixée avec le client

Tarif : 458€ par stagiaire en inter-entreprise (à titre indicatif) - sur devis en intra-entreprise

Nombre de personnes min. et max. : Intra -> 1 à 8 personnes - inter -> 4 à 8 personnes

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. Modalités techniques : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants au format papier et/ou numérique.
2. Modalités pédagogiques : Présentations et explications du formateur. Echanges avec les participants. Pédagogie participative. Mise en situation par des jeux de rôles, découverte, expérimentation. Réflexion sur ses pratiques, identification des problématiques, plan d'action réaliste après formation.
3. Modalités d'encadrement : le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Une fiche d'appréciation est remplie par chaque participant en fin de formation pour évaluer leur niveau de satisfaction.

Programme :

1. DEFINITIONS ET REGLEMENTATION

1.1.HACCP

1.2.REGLEMENTATION

1.2.1.Organisation

1.2.2.Ce que demande la réglementation - Ce que ne demande pas la réglementation

1.2.3.Contrôles et sanctions

2. LA MICROBIOLOGIE ET LES MALADIES ALIMENTAIRES

2.1.LES MICRO-ORGANISMES

2.1.1.Qu'est-ce qu'un micro-organisme?

2.1.2.Multiplication des micro-organismes

2.1.3.Le rôle de la température

2.2.LES MALADIES ALIMENTAIRES

2.2.1.Distinction TIAC et MIA

2.2.2.Les micro-organismes recherchés dans les contrôles

3. LES POINTS CLES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

3.1.L'HYGIENE DES MANIPULATIONS

3.1.1.Santé du personnel

3.1.2.Hygiène des mains

3.1.3.Hygiène vestimentaire

3.2.LES RISQUES AUTRES QUE MICRO-BIOLOGIQUES

3.3.NETTOYAGE ET DESINFECTION

3.3.1.Plan de nettoyage

3.3.2.Produits de nettoyage

3.4.MAITRISE DU FROID

3.4.1.Maitrise du froid

3.4.2.Températures de conservation définies par la réglementation

3.5.L'ORGANISATION DU TRAVAIL

3.5.1.La marche en avant

3.5.2.Contrôles à réception

4. LA METHODE HACCP

4.1.Préalables et prérequis

4.2.Les 7 principes

4.3.Les 12 étapes

Modalité d'évaluation des connaissances :

L'évaluation des connaissances individuelles est réalisée

- ❖ en début de formation par un QCM,
- ❖ pendant la formation lors d'exercices pratiques, de jeux de rôle
- ❖ à l'issue de la formation par un QCM.

Modalité d'accès aux personnes handicapées:

Accueil des personnes en situation de handicap possible, merci de nous consulter.