

Objectifs :

Connaître le contexte réglementaire applicable à l'hygiène alimentaire et les risques associés est fondamental pour offrir à la clientèle une prestation alimentaire saine et maîtrisée.

A l'issue de cette formation hygiène, vous saurez identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale. Vous serez en mesure d'analyser les risques liés à l'hygiène alimentaire et de mettre en œuvre les bonnes pratiques.

Public concerné et prérequis :

L'ensemble du personnel d'encadrement de l'établissement (Hôtel, Restaurant, Café)

Aucun

Qualification des intervenants :

Formation animée par un consultant spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques :

Vidéo-projecteur, Paper-board,

Evaluation au début de la formation sur les attentes

Théorie, Mises en situation, Cas Pratiques

Exercices

Support de cours envoyé par mail

Durée, effectifs :

14 heures.

11 stagiaires.

Programme :

Premier jour de formation en hygiène alimentaire

L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Connaître les exigences réglementaires

Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle

Les facteurs de risque alimentaire

Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, les « 5 M »

Les moyens de maîtrise

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)
Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser
La réglementation en application
Le paquet hygiène
Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
Comprendre comment déclarer son établissement et qu'est-ce qu'un dossier d'agrément sanitaire
Présentation de l'HACCP
Définition de la méthode HACCP
Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
Les bases de l'HACCP et les prérequis

Deuxième jour de formation à l'hygiène alimentaire

La méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes
Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits
Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires
Création du système documentaire pour votre établissement
Savoir créer ses documents : Relevé de températures, contrôle à la réception
Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ?
Mise en application (Étude de cas) selon les 12 étapes de réalisation d'un plan HACCP.
L'équipe HACCP et la description de votre production
Comment constituer une équipe HACCP ?
Description et utilisation du ou des produits.
Élaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication.
Comment Procéder à l'analyse des risques ?
Connaître les CCP et les PrPo.
Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.

Modalités d'évaluation des acquis :

Evaluation tout au long de la formation
Evaluation en fin de formation sur l'atteinte des objectifs
Evaluation à froid de 15 jours à 2 mois après la fin de la formation

Sanction visée :

Une attestation de stage sera remise à chaque participant.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Délais moyens pour accéder à la formation :

Inscription au plus tard 15 jours avant le démarrage de l'action

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite : Oui

OUI

Tarif :

520,00 €

Taux de satisfaction de la formation :

88.47