

**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