

Module 39 Appliquer les principes d'hygiène alimentaire en restauration

Durée en heures et en jour : 14 heures 2 jours

Modalité de la formation : présentiel

Public cible : gérants, responsables, personnels de cuisine, serveurs

Prérequis : aucun

Nombre de personnes min et max : 6 à 8 personnes en inter

Objectifs :

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale: responsabilité des opérateurs, connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen), connaître le contenu du P.M.S, connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques, raisonner les TIAC et les risques d'altération microbienne, connaître les risques de saisie, procès-verbaux et de fermeture, connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser les GBPH du secteur d'activité, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Programme :

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque

- 1.1 Les dangers microbiens
 - 1.1.1 Microbiologie des aliments
 - 1.1.2 Les dangers microbiologiques dans les aliments (principaux pathogènes, TIAC, les associations pathogènes aliments)
 - 1.1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2 Les autres dangers potentiels : physiques, chimiques, allergènes

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 2.1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- 2.2 L'hygiène des denrées alimentaires – réglementation communautaire en vigueur (paquet hygiène)
- 2.3 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- 2.4 Les contrôles officiels

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)

- 3.1 Les Bonnes Pratiques d'hygiène (B.P.H)
- 3.2 Les principes de l'HACCP
- 3.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- 3.4 Le GBPH du secteur d'activité

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- 1- les modalités pédagogiques : théorie (5 heures) , échanges d'expériences (30 minutes), cas pratiques et corrigés (30 minutes), travail en groupe (30 minutes), test de validation en fin de formation (30 minutes)
- 2- le rôle du ou des formateur(s) : formateur propose un apport théorique, et évalue les connaissances et compétences des stagiaires par des tests de validation et des exercices pratiques
- 3- les matériels utilisés : diaporama, documents techniques, ordinateur, vidéoprojecteur
- 4- les documents remis aux participants : document de synthèse de la formation, attestation de formation.
- 5- nature des travaux demandés aux participants : exercices pratiques sous forme d'atelier savoir identifier les points critiques, proposer des mesures préventives et correctives, réaliser un QCM en fin de formation pour valider les connaissances et compétences acquises