

formation HACCP hygiène alimentaire

Objectifs pédagogiques de la formation HACCP pour les restaurants 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: 16.00 heures (2.00 jours)

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire

- Restaurants traditionnelles ou collectifs
- Chefs cuisiniers, cuisiniers
- Traiteurs
- Commis
- Maitre d'hotel
- Chef de rang
- Serveurs

Prérequis

- Participer à la production et à la distribution de repas pour suivre la formation HACCP (paquet hygiène)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 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

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Introduction à la formation HACCP : Présentation du « paquet hygiène »
 - Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
 - Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire
 - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration
 - Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène alimentaire
 - Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
 - Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte
 - Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
 - Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
 - Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires

- Référentiel de formation, savoirs associés : Aliments et risques pour le consommateur
 - 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 des microorganismes ; la répartition des microorganismes 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 des 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 ;
 - Les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; dangers physiques (corps étrangers...) ; dangers biologiques (allergènes...).
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
 - Les contrôles officiels : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
 - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- Le plan de maîtrise 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, la gestion des stocks.
- Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité Élaboration du système documentaire de surveillance
 - Fiches de contrôle à réception des marchandises
 - Fiches de contrôle des températures des chambres froides
 - Fiches de contrôle de refroidissement
 - Fiches de contrôle de la distribution
 - Les plannings de nettoyage/désinfection
 - Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
 - Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
 - Explication du fonctionnement du système documentaire

ORGANISATION

Formateur

Daniel edery

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence par stagiaire
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.