

Hygiène Alimentaire

HACCP, BPH

Version du 01/06/2024

Durée : 14 heures, soit 2 journées

Public : Dirigeant, Responsable, Manager, et salariés de la restauration commerciale, traditionnelle ou de type rapide.

Prérequis : Aucun

Dates : du 04/11/2024 au 05/11/2024

Tarif intra : 1 848,00 € HT pour le groupe.

Modalités d'organisation : Formation en présentiel répartie en 2 séances

Lieu : Dans locaux de l'Entreprise

Accès au Public en Situation de Handicap :

Nous étudierons l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap

METHODE PEDAGOGIQUE :

- Apports théoriques et méthode active permettant la participation du stagiaire.
- Apports pratiques : études de cas, observations et travail pratique, utilisation du *Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène* (GBPH) du secteur d'activité spécifié ; supports de la formation, des fiches techniques des bonnes pratiques d'hygiène remis aux stagiaires en fin de formation.

MODALITES DE SUIVI :

- Validation des compétences acquises par des exercices pratiques à chaque module.
- Questionnaire reprenant l'intégralité des modules étudiés en fin de formation.
- Remise d'un bilan stagiaire et de l'évaluation du formateur.

EVALUATION DE L'ACTION :

Appréciation générale, organisation du stage, les apports théoriques, les conditions matérielles, les outils pédagogiques, les attentes de l'apprenant, le programme et la méthode, l'animation par le formateur, les acquis.

Taux de satisfaction Clients 2023 : 94%

VALIDATION :

Certificat de réalisation,
"Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale".

OBJECTIFS

- Adapter l'ensemble de l'organisation aux procédures et aux mesures de prévention sanitaire Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Comprendre le référentiel de l'hygiène alimentaire de la restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les règles de l'HACCP et le guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) dans son activité.
- Identifier les grands principes de la réglementation.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

CONTENU

Mesures de prévention COVID à mettre en œuvre dans l'entreprise

- Adaptation du travail avec les règles de distanciation
- Information et communication sur les gestes barrières
- Gestion de la clientèle
- Procédure en cas de contamination ou suspicion de contamination
- Gestion des risques par la méthode des 5 M : (Main d'œuvre, Matériel, Milieu, Matière, Méthode)

Procédures Sanitaires spécifiques pour le personnel de cuisine

- Règles d'Hygiène du personnel : les bons réflexes à adopter au travail, Respect des règles de distanciations entre collègues, Utilisation des espaces communs (Salle de pause, Vestiaires, Sanitaires ...),
- Gestion de la tenue de travail : Port du masque, Utilisation du Gel Hydroalcoolique, Lavage des mains,
- Gestion du matériel de travail : Procédures de réception des marchandises : Règles de distanciation physique avec les fournisseurs,
- Gestion des emballages et suremballages
- Règles de nettoyage et de désinfection : Choix des produits, Renforcement et suivi des fréquences de nettoyage adapté aux besoins « COVID ».

Aliments et risques consommateur :

- Introduction des notions de danger et de risque. Les dangers microbiens.
- Microbiologie des aliments.
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) ; les associations pathogènes/aliments.
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :.
- Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

- L'hygiène des denrées alimentaires & Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Les "Bonnes Pratiques d'Hygiène" (BPH) ;
- Les procédures fondées sur le "Hazard Analysis Critical Control Point" (HACCP) ;
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables ;
- Les contrôles officiels ;
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ; suites de l'inspection