Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Public Responsable de cuisine, hôtellerie, restauration collective, chefs, commis, personnel de cuisine, responsable qualité.
Pré-requis Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation. Aptitude médicale du salarié.
Durée 14 heures (2 jours) dont 4 heures en présentiel
Objectifs Cette action de formation doit permettre à chaque participant de :
- Connaître les objectifs de la nouvelle législation
- Rappel de la méthode HACCP, des méthodes d'organisation et de réalisation du plan HACCP
- Monter un PMS en intégrant la méthode HACCP : élaborer, appliquer, évaluer et mettre en place les actions correctives.

Formalisation à l'issue de la formation : Les acquis sont validés au cours de la formation à partir d'exercices « théorique et pratique » corrigés par l'intervenant et par le groupe. Remise d'une attestation de fin de formation

Appréhender la législation encadrant la méthode HACCP

- Premières définitions : la bactériologie et les principales règles d'hygiène alimentaire.
- Le «paquet hygiène» et autres règlements européens.
- Le principe du «Codex Alimentaire».
- La responsabilité des acteurs.
- Les nouvelles dispositions d'inspection sanitaire.
- Les documents à produire lors d'un contrôle.

Connaître et maîtriser les facteurs de risque alimentaire

- Les cinq principales sources de contaminations.
- Les facteurs de multiplications des micro-organismes.
- Les comportements responsables : la tenue, l'hygiène corporelle, l'état de santé, les mains, les EPI...
- Les obligations relatives au milieu et à son entretien : locaux, circuits et équipements.
- La conformité et l'entretien du matériel (matériel de fabrication et de distribution).
- Les méthodes : organisation rationnelle du travail, respect de la chaîne du chaud et du froid...
- Les matières premières : les températures de stockages, la gestion des huiles usagées...

Comprendre et appliquer la méthode HACCP

- Présentation des 12 principes de la méthode HACCP.
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles.
- Les principales maladies alimentaires : T.I.A.C. et M.I.A.
- Le plan de maîtrise sanitaire.



Mettre en œuvre la méthode HACCP

- Élaboration et vérification des diagrammes de fabrication.
- Identifier et classer les points critiques.
- Établir des limites et des seuils.
- Créer des documents permettant les relevés et l'enregistrement.
- L'évaluation HACCP.

Lieu de la formation : Vos locaux ou nos locaux
Nombre de stagiaires (si en session) : 1 minimum - 10 maximum **Moyens pédagogiques :** une salle dédiée à la formation, 1 vidéoprojecteur **Modalités pédagogiques :** Alterne temps de présentation, d'échanges en groupe avec l'intervenant et ré lexion personnelle **Modalités d'évaluation :** Cas pratique en continu avec évaluation par le formateur