Formation en hygiène alimentaire/ Les bonnes pratiques d'hygiène

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION
A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :
1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
• Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
• Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
• Connaître le continu du plan de maîtrise sanitaire
• 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 toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
• Connaître les risques de saisie, de 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 le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
• Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulue
• Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
4. Aliments et risques pour le consommateur
Introduction des notions de dangers et de risques
4.1 Les dangers microbiens
4.1.1 Microbiologie des aliments
• Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
• Le classement en utiles et nuisibles
• Les conditions de multiplication, de suivie et de destruction des microorganismes
• La réparation des micro-organismes dans les aliments
4.1.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
• Les principaux pathogènes d'origine alimentaires
• Les toxi-infections alimentaires collectives
• Les associations pathogènes/ aliments
4.1.3 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 (marche en avant)
• L'hygiène des manipulations
• Les conditions de transport

• L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
4.2 Les autres dangers potentiels
• Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…)
• Dangers physiques (corps étrangers…)
• Dangers biologiques (allergènes…)
5. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
5.1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
5.2 L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
• Principes de base du paquet hygiène
• La traçabilité et la gestion des non-conformités
• Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (JORF n° 0243 du 18 octobre 2013) ELI : https://www.legifrance.gouv.fr/eli/jo/2013/10/18
5.3 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
• Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture…
6. Le plan de maîtrise sanitaire
6.1 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
6.2 Les principes de l'HACCP
6.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
6.4 Le GBPH du secteur d'activité spécifié

PUBLIC VISE	NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS
Toutes catégories de personnel travaillant dans les secteurs de la restauration et autres métiers amenant à manipuler et/ou transformer des denrées alimentaires.	Aucun prérequis.

LA DUREE DE FORMATION	LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
14 heures, soit 2 jours	**Présentiel :** En centre dans nos locaux équipés d'une salle de cours et du matériel nécessaire à la dispense de la formation, projection de power-point En intra-entreprise dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation pratique avec les mêmes supports et méthodes qu'en centre. **Distanciel :** En visioconférence depuis nos locaux équipés des moyens techniques permettant de dispenser la formation dans les mêmes conditions qu'en présentiel.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION	
JOUR 1	
8h30-9h00	Accueil des stagiaires. Présentation du formateur et des apprenants par un tour de table. Objectif de la formation et feuille d'émargement.
9h00-10h00	Quizz de diagnostic avec analyse des apprenants par questionnement et correction du formateur
10h15-11h00	Analyse et correction du Quizz par le formateur
11h00-12h00	Projection d'un PowerPoint et de vidéos sur les obligations légales liées à l'hygiène alimentaire (déclaration, cerfa DDPP) Exemple article presse sur T.I.A.C. Responsabilité des restaurateurs
13h30-15h00	Debriefing sur le PowerPoint et les questions aux apprenants
15h15-17h00	Projection PowerPoint + schéma paperboard avec questionnement sur le paquet hygiène et HACCP
JOUR2	
8h30-9h00	Accueil des stagiaires et debriefing sur la journée 1 (paquet hygiène et HACCP)
9h00-10h30	Explicatif sur le GBPH (guide des bonnes pratiques hygiène) avec exemple concret diagramme, méthodologie de travail
10h45-12h00	Aliments et risques pour le consommateur. Projection PowerPoint sur la microbiologie, les germes, les obligations de plan de nettoyage, les dangers
13h30-15h00	Débriefing avec questionnement sur les dangers et les risques alimentaires. Présentation des 5M d'ISHIKAWA. PowerPoint de présentation. Les laboratoires d'analyses, lutte contre les nuisibles.
15h15-16h15	Le plan de maitrise sanitaire et les obligations concrets. Présentation d'un PMS
16h15-17h00	Quizz de fin de formation, correction du formateur. Rappel globale de la formation et questionnement des stagiaires sur la formation, remise des attestations.

L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Le formateur est un professionnel pour adultes diplômé (FPA, BTS) spécialisé en restauration, disposant d'une expérience internationale validée dans le domaine dispensé de 25 ans.

LES MOYENS D'EVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

- Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
- Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs en formation par questionnements divers, des quizz et des mises en situation .
- A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant .
- Un rapport de formation peut rédigé pour l'entreprise sur demande.

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation. En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David,* SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

TARIF

Prix en centre : 380 € HT

Prix en intra entreprise : (Nous consulter pour tout demande devis).

CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany
Téléphone : 04 68 22 18 22
Mail : davidvogel@culinario.fr