

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ✓ Acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration,
- ✓ Prendre connaissance des éléments essentiels de la réglementation,
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène,
- ✓ Appliquer les éléments du Plan HACCP développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du restaurateur,
- ✓ Appliquer les procédures de traçabilité.

METHODES PEDAGOGIQUES :

- ✓ Pédagogie active : questionnements, apports de concepts et de méthodes.
- ✓ Supports pédagogiques remis à chaque stagiaire à l'issue du stage
- ✓ Différentes annexes papiers seront remis aux participants puis par courriel à la fin de la formation.

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne manipulant des denrées alimentaires ou responsable d'établissement de restauration.

PRE-REQUIS : Aucun

MATERIEL :

- 1 salle équipée d'un système de vidéo projection.

ENCADREMENT :

La formation est dispensée par des formateurs possédants tous des expériences confirmées dans les métiers de la CHR et dans les métiers de bouches. Ils allient leurs acquis métier au service de la formation les adaptent au plus près des besoins de votre établissement et des personnes à former.

EVALUATION : Évaluation des acquis sous forme de QCM

DUREE : 2 jours (14 heures)

DATES :

Sessions inter : Voir calendrier

Sessions intra : A définir

HORAIRES : 9h à 17h

LIEU : Sur site ou dans nos locaux (Chamonix, Annecy)

EFFECTIF : Jusqu'à 12 personnes.

COUT (non assujetti à la TVA)

Intra : Nous consulter

OURAGAN FORMATION

Email : contact@ouragan-formation.fr

Tél : 06 15 24 50 95



VALIDATION : Attestation de formation délivrée en fin de stage

En cas de contrôle, cette attestation pourra être demandée par l'inspecteur.

LES PLUS DE LA FORMATION :

- ✓ Des jeux, des mises en situation pour une participation volontaire.
- ✓ Des anecdotes métier pour fédérer à la formation.
- ✓ Des formateurs tous issus de la CHR ou des métiers de bouche.
- ✓ Des outils informatiques, supports, donnés à la formation pour les utiliser après la formation.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES :

Les établissements de restauration ont pour obligation d'avoir (décret du 24 juin 2011) au moins une Personne justifiant d'une formation en hygiène alimentaire (formation de 14 heures).

L'apprenant sera capable d'organiser, de mettre en place et de faire suivre les protocoles d'hygiène Réglementaires.

Il aura atteint un niveau de connaissance acquise pour être le référent hygiène de l'établissement

Pour les personnes en situation de handicap merci de prendre préalablement contact avec nous pour définir les modalités de votre participation à cette action de formation.

PROGRAMME :

Acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration,

- Connaître les sources de contamination tel que : physique, chimique, biologique allergène
- Connaître le monde microbien,
- Les différentes bactéries, les différents microbes,
- Qu'est-ce que la contamination ?
- Comment se propagent les microbes ?
- Qu'est qu'une TIAC et une MIA ?
- Définitions des Toxi-Infections Alimentaires et des maladies infectieuses d'origine Alimentaire
- Les conséquences
- Comment les éviter ?
- Savoir lire les résultats d'analyse biologique,
- Comprendre les 3 types de germe,
- Prendre les mesures correctives.

Prendre connaissance des éléments essentiels de la réglementation,

- La connaissance de la réglementation en vigueur,
- Les textes de loi,
- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les contrôles,
- La présentation de la DDPP, la DDCSPP et les autres organismes.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

- La mise en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène,
- En quoi consiste-t-il ?
- L'hygiène du personnel, les locaux, le matériel, les méthodes, la matière.

Appliquer les éléments du Plan HACCP développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du restaurateur

- Le stockage des denrées, matières alimentaires,
- Le stockage, rangement,
- La décongélation,
- L'alimentation en eau,
- La gestion des restes,
- La marche en avant, définitions,
- Le nettoyage,
- Les méthodes et produits à utiliser,
- Le rangement des marchandises,
- La gestion des déchets,
- La lutte contre les nuisibles,
- Le Plan H.A.C.C.P.,
- Les 14 étapes du plan H.A.C.C.P.

OURAGAN FORMATION

Email : contact@ouragan-formation.fr

Tél : 06 15 24 50 95



Appliquer les procédures de traçabilité.

- La mise en place des procédures de traçabilité,
- Les viandes,
- Les allergènes,
- L'étiquetage,
- La gestion des livraisons non conformes,
- Le contrôle des marchandises,
- La mise en place de la fiche de non-conformité

Test sous forme de QCM

Bilan de fin de formation

Mis à jour le 15 mai 2024