

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Notre engagement biodiversité, environnement.

Former les professionnels de l'hygiène en milieu alimentaire dans l'esprit du respect de l'environnement ; des règles d'hygiène alimentaire et des procédures d'utilisation et de la dilution des produits.

Durée : 2 jours (7 heures par jour), Forfait / personne 350€ TTC /Jours.

Public visé

Toutes personnes nécessitant une connaissance de l'hygiène et la désinfection dans le milieu alimentaire (transformation, préparation, distribution...)

Prérequis

Aucun

Evaluation :

- QCM de 10 questions entrée de formation afin d'évaluer le niveau de connaissance des participants.
- QCM de 40 questions de sortie de formation faisant l'objet d'une correction commune.

Les candidats absents à tout ou partie de la formation ne peuvent se présenter à l'évaluation ni se voir délivrer l'attestation de formation.

Matériel

Aucun prérequis

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Acquérir des connaissances sur :
 - ✓ Les nouvelles réglementations en vigueur
 - ✓ Les risques liés à l'utilisation des matériels d'hygiène et d'entretien
 - ✓ Les principales mesures de préventions
 - ✓ Notion des risques chimiques, biologiques et physiques
 - ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles GBPH.
 - ✓ Préparer le personnel à respecter les directives du bionettoyage en restauration.

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

Module 1 Jour 1 (durée 7h)

- ✓ Evaluation du niveau des participants
 - QCM 10 questions & corrections communes
- ✓ Information sur la démarche qualité HACCP :
 - Définition,
 - CCP,
 - Les 7 principes
- ✓ La réglementation
 - « Food Law » règlement (CE) n°178/2002
 - Règlement 852/2004
 - Règlement 1169/2011
- ✓ DDPP / Alim'confiance
- ✓ Notions de déclarations
- ✓ L'Hygiène des denrées alimentaires (réglementation en vigueur)
- ✓ Principaux arrêtés articles R.412-12 à R.412-14
- ✓ Les contrôles officiels
- ✓ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène Professionnelles
 - Le paquet Hygiène
 - Le P.M.S
 - Le Guide et bonnes pratiques d'hygiène les GBPH
 - Notion de T.I.A.C
 - Les différents modes de conservation
 - Sources de contamination (Méthode 5M)
 - Notion d'autocontrôle et de déviance
 - Traçabilité et Gestion des non-conformités
 - Les LOI AGECE & EGALIM
- ✓ **Mise en situation**

Jour 2 Module 2 (durée 7h)

- ✓ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène Professionnelles et des locaux
 - L'hygiène du personnel
 - La tenue de travail
 - L'hygiène des mains
 - Le lavage des mains
 - Techniques d'hygiène des mains
 - Procédure lavage des mains
 - Les interdits
 - L'hygiène des locaux
 - Le plan de nettoyage PNL (entretien des locaux et du matériel)
 - Définition du nettoyage
 - Le cercle de Sinner
 - L'échelle des PH
 - Principaux types de produits nettoyants
 - Les micro-organismes
 - Définition
 - Utiles, neutres et nuisibles
 - Les facteurs de développement
 - La notion de Risques
 - Risque Physique
 - Risque Chimique
 - Risque biologique
 - La marche en avant
 - Réception & ventilation des marchandises (DLC, DDM, validation)
 - Stockage des matières premières (organisation, rangement)
 - Sortie et gestion des stocks (gestion des stocks)
 - Procédure de congélation, décongélation
 - Préparations froides/chaudes
 - Cellule de refroidissement
 - Maintien en T°C et service
 - Traçabilité des denrées
 - Liaison froide
 - Liaison chaude
 - Séparation des activités dans le TEMPS ou dans l'ESPACE
 - Respect des températures (stockage / cuisson / refroidissement / service)
 - Mesures de surveillance et de vérification

Mise en situation & Evaluation

- ✓ Mise en situation (Différents exercices ludiques)
- ✓ QCM (40 questions à choix multiples) & Correction commune