



QUALITYPROCESS

PROGRAMME DE FORMATION EN PRÉSENTIEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE

225 € NET par stagiaire.

En intra-entreprise nous
consulter pour devis

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES:

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration. A l'issue de la formation, les stagiaires sauront organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

PUBLIC CONCERNE

Personnel de Cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide cuisine , agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers.

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Deux jours (14H) , 12 personnes maximum

En intra-entreprise : selon les besoins du client.

En extra-entreprise :

9H - 12H15

13H 15 – 17H 15

LIEU DE LA FORMATION

- Intra-entreprise
- Inter-entreprise (salle de formation)

13 Avenue du général

Leclerc 94230

Cachan

RER B station Arcueil- Cachan.

Bus 187 station la plaine.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'entreprise.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque stagiaire.
- Liuret de formation remis à chaque stagiaire
- fiches pratiques BPH.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 01 : Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail.
- Contrôles officiels : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection.
- Quiz d'évaluation des connaissances.

Module 02 : Aliments et risques pour le consommateur

- Dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments : Monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - Dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes/aliments.
 - Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques.

Module 03 : Plan de maîtrise sanitaire

- Définition.
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH, (Points clefs et 5M)
- Principes de l'HACCP.
- Système documentaire.
- Mesures de vérifications.

Module 04 : Questionnaire d'évaluation des acquis.

- QCM d'évaluation des acquis
- Correction
- Echange et discussion.