

Hygiène alimentaire en restauration (14 h)

PUBLIC

- Restaurants, snacks, pizzérias, cuisines centrales, crèches
- Métiers de bouche, grande distribution
- Industries alimentaires.

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis nécessaire.

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation applicable.
- Analyser les risques liés à un défaut d'hygiène en restauration et mettre en place les actions correctives.
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration.
- Comprendre les bases de la méthode HACCP.
- Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire et appliquer les procédures adaptées.

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Merci de contacter la référente handicap en amont de la formation pour tout renseignement :

kbravo@bkonsultis.com

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

- Support powerpoint + vidéos pédagogiques
- Jeux de rôles
- Évaluation des acquis de formation
- La formation est composée de **80% de théorie** et de **20% de mise en situation**.

DÉLAIS D'ACCÈS

Nous contacter.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Jour 1

LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Responsabilité des opérateurs : obligation de résultats et obligation de moyens.
- Le paquet hygiène.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Agrément sanitaire : pour quels professionnels ?
- Règlement INCO.
- Inspections sanitaires.
- Guide de Bonnes Pratiques en restauration.

DANGERS ET MOYENS DE MAITRISE

- Les 4 types de dangers.
- Les maladies infectieuses.
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - le personnel,
 - les locaux,
 - les matières premières,
 - le matériel,
 - la marche en avant,
 - la chaîne du froid,
 - la gestion des stocks.
 - le Nettoyage & Désinfection
 - la gestion des déchets
- Liaison chaude / liaison froide.

EXERCICES PRATIQUES

- Lavage des mains
- Nettoyage surface de travail dans le respect du TACT
- Gestion des huiles alimentaires

Jour 2

METHODE HACCP

- 7 principes HACCP
- Analyse des dangers et sélection des CCP
- Analyse des causes : 5M, Ishikawa

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les 11 chapitres du PMS
- Les procédures obligatoires :
 - la gestion des produits non conformes,
 - le retrait rappel,
 - la traçabilité.

BILAN DE FORMATION

- Evaluation des acquis de formation (QCM)