

<p align="center">Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale</p>
--

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et connaître les principes de la réglementation en hygiène alimentaire, la responsabilité des acteurs, et leur obligation de résultat
- Prendre conscience des enjeux liés à l'hygiène
- Connaître les allergènes et leurs risques pour le consommateur
- Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en place des méthodes de contrôle
- Appliquer des procédures garantissant la sécurité des aliments (Plan de Maitrise Sanitaire) et les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en pratique la législation concernant le classeur d'archivage et les affichages obligatoires.

PUBLIC CIBLE

Cette formation est destinée à toute personne gérant ou ayant pour projet de gérer un établissement de restauration commerciale.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire.

PROGRAMME

CHAPITRE 1 : LÉGISLATION & RÉGLEMENTATION

- L'obligation à la formation
- Les obligations avant l'ouverture
- L'agrément sanitaire
- Les règles d'approvisionnement
- Le paquet hygiène

- Les contrôles officiels
- Le dispositif Alim'confiance

Objectif de la séquence : Maitriser la législation et la réglementation

CHAPITRE 2 : DANGERS & RISQUES

- Dangers et risques
- Les dangers dans l'alimentation
- Les dangers microbiens
- La toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- Les dangers physiques : Les corps étrangers
- Les dangers chimiques
- Les dangers biologiques : Les allergènes

Objectif de la séquence : Maitriser les risques et les dangers

CHAPITRE 3 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Le plan de maitrise sanitaire : PMS
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Les règles d'hygiène du personnel
- Nettoyage & Désinfection
- La méthode de contrôle
- La traçabilité

Objectif de la séquence : Maitriser le le plan de maitrise sanitaire (PMS)

CHAPITRE 4 : GESTION ET MANIPULATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Le transport des denrées alimentaires
- La réception des matières premières

- Le stockage des denrées, les températures réglementaires et les bonnes pratiques
- Le contrôle des températures de stockage
- Les bonnes pratiques lors du déstockage et du déconditionnement
- Les bonnes pratiques lors du tranchage – hachage - râpage
- Les bonnes pratiques lors de la congélation
- Les bonnes pratiques lors de la décongélation
- Les bonnes pratiques lors du salage – fumage - marinage
- Les bonnes pratiques lors de la cuisson
- Les bonnes pratiques du refroidissement des préparations après la cuisson - les critères réglementaires
- Les bonnes pratiques lors du conditionnement et de la cuisson sous vide
- L'assemblage et le service

Objectif de la séquence : Maitriser la gestion et manipulation des denrées alimentaires.

LES COMPLÉMENTS DE LA FORMATION

I - Module Covid-19

II - Livrets de la formation

III - Dossier Plan de Maîtrise Sanitaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Notre formule en présentiel vous permet de bénéficier d'une formation sur mesure ainsi qu'à la préparation du PMS par un formateur expérimenté.

Nature des travaux : QCM, Quizz, étude de cas, livret de formation.

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES



Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

Attestation délivrée en fin de formation à condition d'obtenir un score minimum de 80% à l'évaluation finale.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Audit téléphonique du service qualité et/ou questionnaire de satisfaction remis en fin de formation.

LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail, ou à domicile.

NOMBRE D'HEURES : 14 heures de cours particuliers répartis sur 1 mois

HORAIRES DE SESSIONS : À définir selon la disponibilité du stagiaire

PRIX (HT) : 2990€

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr David Allouche à l'adresse mail : referenthandicap@formatexia.com