DATA-EVO
11 avenue De la Baltique
91140 Villebon- sur-Yvette
Email : data-evo@hotmail.com
Tel : +33615981524

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

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- salariés de la restauration
- demandeurs emploi
- manageurs restauration
- gérants restauration

Prérequis

- aucun

Accessibilité délais d'accès

Merci de contacter notre référent handicap M. Baveck 06.15.98.15.si vous êtes en situation de handicap afin d'évaluer notre capacités à vous accueillir ou à vous rediriger vers nos partenaires.

Délais d'accès

2 semaines

Modalités

- Formation en présentiel
- Formation en classe virtuelle

Qualité et indicateurs de résultats

- Nombre apprenants
- Satisfaction apprenants
- Nombre abandon

Objectifs pédagogiques

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.
    - 1.1. Les dangers microbiens.
    - 1.1.1. Microbiologie des aliments : le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; la répartition des micro-organismes dans les aliments.

DATA-EVO
11 avenue De la Baltique
91140 Villebon- sur-Yvette
Email : data-evo@hotmail.com
Tel : +33615981524

- 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives les associations pathogènes/aliments.
- 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; l'hygiène des manipulations ; les conditions de transport ; l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- 1.2. Les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…) ; dangers physiques (corps étrangers…) ; dangers biologiques (allergènes…).

- 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
  - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
  - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) : principes de base du paquet hygiène ; la traçabilité et la gestion des non-conformités ; les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point.
  - 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
  - 2.4. Les contrôles officiels : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ; grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ; suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture…
- 3. Le plan de maîtrise sanitaire :
  - 3.1. Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations ; le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ; les procédures de congélation/décongélation ; l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
  - 3.2. Les principes de l'Hygiène Alimentaire.
  - 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
  - 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique
Formateur consultant expert dans son domaine

Moyens pédagogiques et techniques

- Cuisine pédagogique
- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle…) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB
- Remise de l'attestation DRIAFF – attestation obligatoire HACCP

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- évaluation à chaud
- mise en situation
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- évaluation à froid

Prix : 262.50 HT