



Tourisme, Hôtellerie, Restauration

Public :

Professionnels issus du secteur CHR ou/et transformés sur place et destinés à la vente
Pas de prérequis

Objectifs :

Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour identifier les mesures à mettre en œuvre afin de garantir la microbiologie des aliments dans le respect de la réglementation en vigueur
Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour gérer les risques sanitaires liés à l'activité commerciale en intégrant les outils de la réglementation en vigueur.

Les plus pédagogiques :

Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application?)
Groupe de 4 à 12 participants
Formateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Validation / Certification :

Evaluation des connaissances
Certificat de réalisation

INFORMATION

2 jours, 14h

Horaires de formation :
8h30-12h30 - 14h-17h

420 Euros net

La Roche sur Yon

- 5, 12 octobre 2020

- 23, 30 novembre 2020

Eligible au Compte Personnel
de Formation !

Contenu de la formation

Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de dangers et de risques : définition de chaque notion

Les dangers microbiens : la microbiologie des aliments

Le monde microbien

Le classement de ces éléments en fonction de leur caractère utile ou nuisible

Les conditions de leur multiplication, de leur survie et de leur destruction

La répartition des micro-organismes dans les aliments : les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes

Les toxi infections alimentaires collectives (TIAC)

Les associations pathogènes/ aliments :

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (matières premières, préparation, chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, les manipulations, le transport, l'entretien, mise en pratique des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

Les 3 autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques, biologiques

Les sources potentielles de contamination des aliments par les 5 M : Matières, Milieu, Matériel, Méthodes, Main-d'oeuvre

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour les établissements de restauration commerciale (1er volet)

L'hygiène des denrées alimentaires

Les principes de base du paquet hygiène

La traçabilité et les non conformités

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de la méthode HACCP

L'arrêté relatif aux règles sanitaires des activités de commerce de détail

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Selon les 5M (Matière / Milieu / Matériel / Méthode / Manipulateur)

Les Bonnes pratiques d'Hygiène : les 5 éléments constitutifs :

Hygiène du personnel et des manipulations

Le respect des températures

La durée de vie des produits

La congélation / la décongélation

L'organisation, la gestion des stocks

Le plan de nettoyage et de désinfection (PND)

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

Les Bonnes pratiques d'Hygiène : les 5 éléments constitutifs (rappel)

Hygiène du personnel et des manipulations

Le respect des températures

La durée de vie des produits

Contenu de la formation (suite)

La congélation / la décongélation

L'organisation, la gestion des stocks

Les 7 principes de la méthode HACCP et les 12 étapes de la mise en œuvre

Les mesures de vérification

Le guide des bonnes pratiques du secteur de la restauration commerciale

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour les établissements de restauration commerciale (2nd volet)

Les exigences du paquet hygiène

La déclaration, l'agrément, la dérogation : présentation de chaque formalité

Les contrôles officiels

Les organismes de contrôle

Les points essentiels contrôlés, la cible des observations

Les suites données à un contrôle sanitaire : rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture?

Evaluation :

A l'issue de chaque stage le participant remplit systématiquement un questionnaire d'évaluation de la prestation de formation. Cette évaluation est ensuite analysée par CCI Formation Continue afin de faire évoluer l'offre et les méthodes pédagogiques. De plus, le tour de table réalisé en fin de formation permet au formateur d'évaluer la qualité de la prestation et les progrès réalisés par le participant. Chacun peut ainsi prendre conscience des connaissances et savoir-faire acquis au cours de la formation et de ses axes de progrès.