

Formation : Hygiène Alimentaire

 **Durée**
14 Heures



REFERENCES REGLEMENTAIRE :

- Articles L.6353-1 du Code du Travail
-Les C.G.V sont consultable sur notre site internet



PRE-REQUIS :

Aucun Pré-Requis



PUBLICS CONCERNES :

Cette formation s'adresse à tout public.



DELAIS D'ACCES :

Dates à convenir ensemble, formation disponible toute l'année en présentiel ou distanciel.



MODALITES D'ACCES :

L'accès à nos formations peut-être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.



ACCESSIBILITES :

Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



1680€ HT



1 à 8 personnes



Cf. Convention

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les apprenants seront capables de :

- Connaître les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène dans votre établissement
- Maîtriser la méthode HACCP
- Connaître les microbes et les aliments et microorganismes dangereux
- Gérer la conservation et la durée de vie des aliments
- Nettoyer et désinfecter
- Connaître les risques à respecter au quotidien en ce qui concerne les étapes de préparations des aliments

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Un intervenant qualifié accompagne les participants pendant toute la durée de la formation. Nous mettons à disposition des ordinateurs, salle de réunion, une imprimante, des supports de cours et un accompagnement informatique :

- Présentation et étude de cas
- Exercices et applications sur des cas concrets
- Participation active
- La pédagogie est adaptée à tous

MODALITES D'EVALUATION

- Test d'entrée en formation
- Feuille de présence
- Évaluation des acquis du stagiaire par mises en situation
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de formation



CONTENUE DE LA FORMATION

1.1. LES DANGERS MICROBIENS.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- A) le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- B) le classement en utiles et nuisibles ;
- C) les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- D) la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- A) les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- B) les toxi-infections alimentaires collectives ;
- C) les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- A) la qualité de la matière première ;
- B) les conditions de préparation ;
- C) la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- D) la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- E) l'hygiène des manipulations ;
- F) les conditions de transport ;
- G) l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- A) dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- B) dangers physiques (corps étrangers...);
- C) dangers biologiques (allergènes...).

2. LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE 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) :

- A) principes de base du paquet hygiène ;
- B) la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- C) les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.



2.4. Les contrôles officiels :

- A) direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- B) grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- C) suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- A) l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- B) le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- C) les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- D) les procédures de congélation/décongélation ;
- E) l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

COMPETENCES VISEES :

A l'issue du stage, vous serez capable de :

- Connaître les normes réglementaires fixant les conditions d'hygiène dans votre établissement
- Maitriser la méthode HACCP
- Connaître les microbes
- Connaître les aliments et microorganismes dangereux
- Gérer la conservation et la durée de vie des aliments Les différentes techniques et applications
- Nettoyer et désinfecter
- Maitriser la méthode des 5M, l'analyse des risques.
- Connaître les risques à respecter au quotidien en ce qui concerne les étapes de préparations des aliments (de - la réception à la présentation des plats aux consommateurs)
- Maitriser les Etiquetages Allergènes pour mieux informer les consommateurs