

HYGIÈNE ET SECURITÉ ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE

Formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Durée : 14.00 heures (2 jours) dont 4 heures dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel

Profils des apprenants

- Le personnel de restauration et de cuisine ainsi que toute personne qui manipule des denrées alimentaires (stockage, gestion, transformation)

Prérequis

- Maîtriser le français

Accessibilité et délai

- Locaux accessibles aux PMR. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin de nous faire part de toute demande d'adaptation et voir ensemble les aménagements possibles. M. Thierry DERONDEL 01 42 65 00 42 contact@archipel-formation.com
- Délai d'accès conditionné à l'acceptation de prise en charge

Qualité et indicateurs de résultats

Les indicateurs de satisfaction sont mis à jour régulièrement sur notre site web. <https://www.archipel-formation.com/>

Objectifs pédagogiques

- 1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ; connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ; connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ; connaître le paquet hygiène, connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- 2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ; organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ; mettre en place les mesures de prévention nécessaires, savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Contenu de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur :

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) /Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers allergènes / Dangers biologiques /Les dangers biologiques, y compris parasites
- Microbiologie des aliments
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) leurs toxines le cas échéant;
 - Le classement en utiles et nuisibles
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

ARCHIPEL FORMATION | 11 rue Tronchet PARIS 75008 | Numéro SIRET: 33825742100028 |

Numéro de déclaration d'activité: 11751068775 (auprès du préfet de région de: PARIS)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

1 - 27 février 2024

- La répartition des micro-organismes dans les aliments
 - Les autres dangers biologiques (parasites)
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
 - Les associations pathogènes/aliments
 - Les mesures de maîtrise des dangers
 - 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)
- 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour la restauration commerciale :**
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - L'hygiène des denrées alimentaires
 - Principes de base du paquet hygiène
 - La traçabilité et la gestion des non-conformités dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
 - Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation
 - Les contrôles officiels
 - Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé
 - Les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP)
 - Grilles de contrôle
 - Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture
 - AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles
 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture
 - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- 3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant :**
- Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) et leur validation
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
 - Le plan de nettoyage désinfection
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - L'approvisionnement en eau
 - Les contrôles à réception et à expédition
 - Les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc.
 - – l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
 - Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
 - La traçabilité

ARCHIPEL FORMATION

11 rue Tronchet

75008 PARIS

Email: thierry@archipel-formation.com

Tel: +33142650042



ARCHIPEL FORMATION | 11 rue Tronchet PARIS 75008 | Numéro SIRET: 33825742100028 |

Numéro de déclaration d'activité: 11751068775 (auprès du préfet de région de: PARIS)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

2 – 03 mai 2024

ARCHIPEL FORMATION

11 rue Tronchet

75008 PARIS

Email: thierry@archipel-formation.com

Tel: +33142650042



Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formateurs experts et certifiés, possédant d'une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration.

Une équipe de spécialistes de la pédagogie à l'écoute des acteurs de l'entreprise pour la mise en œuvre de stages selon une méthode d'enseignement vivante et efficace. Nos points d'ancrage : la proximité, la proactivité, le conseil et l'assistance

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Exercices mises en situation
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

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

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation