

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

PERSONNEL CONCERNE

Gérant et Cuisiniers créant ou reprenant un établissement de restauration commerciale

LES OBJECTIFS

Dans le cadre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche a été mis en place une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

(Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

Comprendre les principes et leurs applications pour la mise en œuvre d'une démarche HACCP et du PMS

Comprendre et appliquer les méthodes d'Hygiène alimentaire, connaître les dangers et risques chimiques, micro biologiques et physiques.

Connaître les méthodes et règles relatives au nettoyage, désinfection, service

LE CONTENU

JOUR 1

Législation

QCM des connaissances des apprenants

Les textes de base

Le Paquet Hygiène 2006

Les règlements CE 178/2002 et 852/2004

L'arrêté du 21 décembre 2009

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Analyse des Dangers et Points Critiques

La Traçabilité en 2006

Les documents obligatoires

Les documents de suivi

Les plannings et documents de contrôle

Hygiène - Micro Biologique

Sensibilisation au monde microbien

Les germes en cause

Les Toxi Infections Alimentaires et Collectives (TIAC)

Hygiène du personnel

JOUR 2

La Méthode H.A.C.C.P

Les sept principes et les douze étapes

La méthode des 5 M

Le Codex Alimentarius

La Mise en Pratique

Les concepts de Marche en Avant

Comment éviter les contaminations croisées

Les diagrammes de fabrication

Apprentissage du Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques en Restauration Commerciale.

Les différentes étapes à travers la méthode des 5 M

Réception et stockage des préparations

Les locaux et températures de stockage

Hygiène de fabrication

Les méthodes contre les contaminations et proliférations microbiennes

Hygiène de distribution (service et les différents services)

Plannings de Fabrication

Le Couple temps - température

Procédés de Fabrication

Fabrications Froides et Chaudes

Les Liaisons Chaudes et Froides

Le circuit des déchets

Entretien du matériel et des locaux

Les méthodes de nettoyage

Le « Bio Nettoyage »

Les Matériels de Nettoyage

Le Cercle de Sinner

SYNTHÈSE

QCM de Contrôle et Analyse

LA MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation théorique intégrant, cours, participation des stagiaires, échanges d'expérience :

Ordinateur portable, Rétroprojecteur, Hauts parleurs...

Utilisation de matériel Vidéo

Pratique en cuisine

Utilisation de QCM de contrôle

Remise de supports pédagogiques

LE DÉROULEMENT

2 jours soit 14 heures