

Modalités de la formation

Durée > 2 journées (14 heures)

Date et lieu

> les 4 et 5 novembre 2019 au lycée Chaptal à Quimper

Validation > Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Prix > 210 Euros

Possibilités de prise en charge

Salariés des entreprises de -50 salariés de l'hôtellerie, la restauration et des activités de loisirs > dans le cadre des Actions de branches, le Fafih finance le coût de la formation (sous réserve que l'entreprise soit à jour de ses contributions) et participe aux frais annexes de formation

Salariés > CPF (voir la CPNE de la branche professionnelle) - Plan de Formation Entreprise

Demandeurs d'emploi > SPP saisonniers

Chefs d'entreprise > se rapprocher du Point Accueil Agefice [à la CCI] ou de votre OPCA



Formation spécifique
en matière d'hygiène alimentaire
adaptée à l'activité des
établissements de restauration
commerciale

Contact



Patrick BOLZER
Conseiller en formation continue

Christine NOUY
Assistante commerciale

GRETA de Bretagne Occidentale

Lycée Thépot
BP 81414 - 29104 QUIMPER Cedex
T. 02 98 90 15 18 [touche 2]
Email : greta.agquimper@ac-rennes.fr

L'engagement qualité du Greta de Bretagne Occidentale



greta bretagne occidentale

Greta de Bretagne Occidentale - 16-07-2019 - Dépliant Hygiène alim. incl. 10





Public

Personnels d'entreprises de restauration commerciale en vue d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Sont réputés avoir satisfait à l'obligation de formation

- les détenteurs de diplômes ou titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au RNCP, dont la liste figure en annexe de l'arrêté du 25 novembre 2011.
- les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant.



Objectifs

- Etre capable d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Etre capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Etre capable de mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.



Méthodes pédagogiques

En inter-entreprise :

- Apports théoriques sur les dangers microbiens - sur la réglementation - sur le PMS
- Etude de cas à partir du bilan sanitaire en 40 points et du guide des bonnes pratiques du secteur d'activité.



En Intra-entreprise :

- Apports théoriques sur les dangers microbiens - sur la réglementation - sur le PMS
- Etude de cas appliqué à la situation particulière de l'entreprise et du guide des bonnes pratiques du secteur d'activité spécifique.



Matériels utilisés : Lames gélosées - Etuve - Binoculaire

Prélèvements sur : planches à découper - postes de travail - mains après lavage - poignées de portes.

Les formations se déroulent dans des cuisines pédagogiques ou sur site pour les formations intra-entreprise.



Evaluation

Les stagiaires sont soumis en fin de parcours à un QCM qui valide les compétences acquises en formation.



Référentiel - savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur

introduction des notions de danger et de risque.

1.1 Les dangers microbiens

1.1.1 Microbiologies 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 micro-organismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2 Les dangers micro biologiques 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 micro biologiques :

- 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

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 (HACCP).

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 la santé
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- suite 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
- 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'HACCP

3.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement) - Traçabilité

3.4 Le GBPH du secteur d'activité spécifié.