



SECOURISME

Prévention et Secours Civiques PSC1
Sauveteur Secouriste du Travail SST
Initiation aux Premiers Secours
et à l'utilisation d'un Débrillateur
Urgences Petite Enfance

INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs
Evacuation Guide et Serre File
Equipier Première Intervention Incendie

HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V Exécutant
B0 H0 H0V Chargé de Chantier
BS BE Interventions Simples
B1V BR B2V BC BE
Essais Mesure Vérification
H1V H2V HC HE Haute Tension

RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés
à l'Activité Physique PRAP
Industrie / Bureau / Commerce
Sanitaire & Social
Petite Enfance
Gestes & Postures
Conduite / Industrie / Manutention
Petite Enfance
PMR Personnes à Mobilité Réduite
Personnel d'Entretien

GESTION DES DECHETS

Déchets d'Activité de Soins DASRI
Déchets Ménagers & Assimilés DMA

HYGIENE ALIMENTAIRE

Méthode HACCP
Hygiène Alimentaire en Restauration
Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

HYGIENE DES SURFACES

Bio Nettoyage en Milieu Médical
Nettoyage en EHPAD
Nettoyage des Grandes Surfaces
Nettoyage des Parties Communes
Entretien des Résidences
Organiser un Chantier
Entretien Remise en Etat des Sols
Mono Brosse - Auto Laveuse
Matériels & Produits

DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation
Evaluation des Risques
Vérification et Mise à Jour

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (AVEC HACCP ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE)



Public concerné :

Cette formation s'adresse aux responsables et salariés en restauration : traditionnelle, cafétéria, rapide, fast-food, snack, food-truck, vente à emporter ou à livrer, structure mobile ou provisoire, salon de thé, ferme auberge, club de vacances, bateau de croisière, cure thermale, traiteur disposant de places assises ou de mange-debout, association préparant régulièrement des repas.

Objectifs de la formation :

- Maîtriser les grands principes de la réglementation,
- Identifier les principaux dangers alimentaires,
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- Concevoir et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme : Conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011

PREMIÈRE JOURNÉE

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- . Les dangers microbiens / Microbiologie des aliments / Monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures et parasites) / Classement des microorganismes (utiles, altération et pathogènes)
- . Les dangers microbiologiques dans l'alimentation / principaux pathogènes d'origine alimentaire / toxi-infections alimentaires collectives / associations germes pathogènes et aliments
- . Les techniques de conservation des aliments
- . Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques / qualité de la matière première / conditions de préparation / chaîne du froid et la chaîne du chaud / séparation des activités dans l'espace et/ou dans le temps / hygiène des manipulateurs / conditions de transport / entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- . Les autres dangers potentiels / dangers chimiques, physiques, allergènes

2. LA METHODE HACCP

- . Les principes de l'HACCP / Définition, enjeux et objectifs / Les 7 principes de l'HACCP / La méthode des 5M
- . Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) / hygiène du personnel et des manipulations / respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement / durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) / procédures de congélation/décongélation / organisation, rangement, gestion des stocks / nettoyage et désinfection

DEUXIÈME JOURNÉE

3. LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE)

- . Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- . Connaître la réglementation européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires (en vigueur) / principes de base du paquet hygiène / traçabilité / gestion des non-conformités
- . Connaître la réglementation française concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- . La gestion des biodéchets en restauration
- . Les contrôles des établissements de la restauration commerciale (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, l'agence régionale de santé, la gendarmerie, ...) / grilles d'inspection et les points de contrôle permanents et ciblés / suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture administrative de l'établissement, ...

4. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- . Le GBPH du secteur d'activité spécifié
- . Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) / contrôles à réception / contrôles de température / analyses microbiologiques
- . Les documents à présenter aux agents lors des contrôles officiels

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Vidéo projection et documentation
Pédagogie active et participative
Etudes de cas et échanges d'expériences
Apports théoriques et pratiques
Jeux pédagogiques
Quizz

Intervenant : Formateur / Formatrice en sécurité alimentaire.

Durée : 2 jours pour un groupe de 3 à 10 personnes.

Evaluation et sanction de la formation :

QCM et cas pratiques, délivrance d'une attestation individuelle spécifique de fin de formation : notre organisme est enregistré auprès de la DRAAF, afin de mettre en œuvre cette formation prévue à l'article L233-4 du Code Rural, ce qui nous permet de vous délivrer une attestation ROFHYA validant votre formation en hygiène alimentaire auprès des pouvoirs publics (DDPP...).