

Programme : Hygiène alimentaire des établissements de restauration collective

(assurer la mise en conformité de votre service de restauration)

Durée :

- 7 Heures (1 jour) – Horaires : 8h30-12h / 13h30 – 17h

Tarifs, Modalités et délais d'accès :

- Sur devis

Public visé :

- Directeur d'établissement, Intendant, Econome, Responsable de restauration, responsable hygiène et sécurité, responsable qualité, Chef cuisinier, Cuisinier, Intervenant en milieu alimentaire.
- 3 personnes minimum / 12 personnes maximum

Prérequis :

- Aucun prérequis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les évolutions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire et agro-alimentaire : par rapport aux exigences des décrets du 09/05/1995 et du 29/09/1997 et du règlement CE 178/2002
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités
- Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné

Organisation de la formation / Progression pédagogique :

- Les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale,
- Analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène,
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale,
- Déclaration et agrément,
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) fondées sur les principes du HACCP,
- Le Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène du secteur d'activité spécifique (GBPH).
- Les principes de l'HACCP et les mesures de vérification,
- Les moyens de maîtrise,
- La méthode des 5M,
- Les dangers chimiques, Physiques et Biologiques,
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation et les TIAC,
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) (Températures, hygiène du personnel, procédures, ...),
- La DDCSPP et les contrôles officiels,

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets et mises en situation
- Quizz en salle
- Vidéoprojecteur.

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (Quizz).
- Mises en situation.
- Questionnaires de satisfaction.

Equipe pédagogique / Formateur (Nom et Qualité)

- Formateur spécialisé dans le domaine : Benoit BOURREL

Accessibilité Personnes en Situation de Handicap

- Nous consulter