

A.1 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

MÉTIER S DE BOUCHE

MAÎTRISER LA RÉGLEMENTATION ET LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

Prérequis

Une bonne maîtrise de la langue française, exercer ou être intéressé par les métiers de bouche

En cas de formation distancielle : connexion internet, PC ou Tablette avec Webcam avec une bonne bande passante

PUBLIC CIBLE

Personnel de cuisine, restaurant et autres Métiers de bouche.

MÉTHODE MOBILISÉE

Méthode adaptée aux apprenants : favorisant l'interaction, la formation est personnalisée au maximum, mise en situation favorisant l'échange entre pairs, andragogie orientée vers l'amélioration des compétences et l'acquisition du savoir-faire et savoir-être

Moyens pédagogiques : supports audiovisuels, animation groupe, travaux dirigés, remise de documents pédagogiques et opérationnels

TARIF

Le tarif est fonction des modalités.

Demandez un devis afin d'estimer au plus juste selon votre situation et vos besoins

DURÉE

**2 jours en présentiel
ou 14h en distanciel**

MODALITÉ D'ÉVALUATION

1^{ère} évaluation des compétences à l'entrée et 2^{ème} contrôle des connaissances en fin de formation par QCM. Le formateur évalue l'évolution des acquisitions au long de la formation.

Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire

MODALITÉ ACCÈS – DÉLAI

Formation intra, Inter entreprise ou à Distance, Prévoir un délai d'environ 3 semaines avant le début de la formation.

Formation réalisée sur mesure

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation destinée aux opérationnels des métiers de bouche vise à faire comprendre les enjeux de santé publique et économique en relation avec la restauration commerciale : responsabilité, obligation de résultat, Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, auto-contrôles nécessaires etc.

Analyser les dangers (physiques, microbiens, chimiques) et évaluer les risques éventuels d'une toxi-infection alimentaire collective et les conséquences dramatiques en termes de perte de clientèle etc.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

- Analyser l'environnement selon la méthode HACCP et identifier les dangers pour les maîtriser
- Appréhender le cadre légal en Europe et en France encadrant les responsabilités des professionnels de la restauration commerciale
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles
- Mettre en œuvre les activités d'amélioration de la qualité des prestations au profit de la santé des consommateurs
- Connaître l'intérêt du contrôle sanitaire et appliquer la transparence liée à la communication avec les consommateurs
- Mettre en œuvre l'auto-contrôle et les procédures pour garantir la traçabilité nécessaire

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Dangers microbiens, physiques, chimiques
- Microbiologie des aliments
- Moyens de maîtrise des dangers
- Autres dangers résiduels

FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ET FRANÇAISE

- Notion de déclaration, agrément, dérogation
- Hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité
Gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène, procédures fondées sur le HACCP
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires de la restauration
- Contrôles officiels et la transparence vis-à-vis des citoyens

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- GBPH du secteur d'activité de l'entreprise
- BPH
- Principes de l'HACCP
- Mesures de vérifications
- Système de documentation

MAÎTRISE DOCUMENTAIRE ET SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

- réglementation concernant la transparence sur les allergènes
- Affichage et traçabilité sur les viandes
- Les procédures à mettre en place
- Les bonnes pratiques adaptées au secteur professionnel

