

A.3 GARANTIR LA TRANSPARENCE DE LA COM ALLERGÈNES

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
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

**1 jour en présentiel
ou 7h 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 opérateurs 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 :

- Identifier les situations à risque dans leur établissement
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes
- Savoir vérifier le système mis en place

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

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



LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE

- Les principes de l'HACCP
L'obligation de résultat
- Les risques liés aux allergènes
- Différence entre allergènes et intolérance alimentaire
- Le mécanisme de l'allergie
- Les régimes alimentaires

EVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION

- Les contraintes avant et après 2014
- Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- Les voies de commercialisation
- Les définitions
- Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées

CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

- Des informations de vos fournisseurs plus complètes
- Des adaptations au niveau organisation dans l'établissement