



Nathalie Flacassier Consultant

www.nfc87.fr



FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE – METHODE HACCP – REMISE A NIVEAU

MAÎTRISER LES NORMES ET LES BONNES PRATIQUES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Présentielle
ou Distancielle

Recommandée



Eligible



7 heures - 1journ



de 03 à 10 participants

200€ ht/pers Inter ou Intra
Groupe ou individuel sur devis (mini 135€/maxi 400€)

PUBLIC CONCERNE :

Les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doivent apporter une sensibilisation à l'hygiène de leur personnel et maintenir leurs compétences et aptitudes en matière d'hygiène.

PRÉ-REQUIS : Stagiaires : formation HACCP 14h ou expérience professionnelle CHR (Cuisine ou Salle)

Présentiel : Idem

Visio : Idem + Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam

OBJECTIF :

A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.

- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

- Aptitudes : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

PROGRAMME

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Dangers microbiens

Microbiologie des aliments (Rappel)

Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (Rappel)

Notions de déclaration, agrément, dérogation

L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail Contrôles officiels

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE et GBPH du secteur d'activité BPH

Principes de l'HACCP

Mesures de vérifications

Système documentaire

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation des connaissances.

Remise d'une attestation de formation en hygiène alimentaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

INTERVENANT :

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.

CERTIFICATION :

Attestation de formation en hygiène alimentaire.

Ce programme peut être adapté au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis

Délai d'accès à cette formation : sur demande à partir de 3 stagiaires

Accessibilité handicapée : En fonction du lieu d'accueil de la session – plus de renseignements sur demande