



**FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE**  
**Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**  
**Analyse des pratiques professionnelles en situation de travail**



Présentielle - Face à face - Intra

**Prise en charge**

OPCO- AGEFICE - POLE EMPLOI



14 heures - 2journs



de 01 à 03 participants - sur devis

**PUBLIC CONCERNE :**

Les personnels CHR œuvrant en cuisine et en salle, de la réception des marchandises au service du client.  
 L'Analyse des Pratiques Professionnelles est un outil qui s'appuie sur la mise en valeur des compétences et l'expérience d'une personne ou d'une équipe.

**PRÉ-REQUIS :** Stagiaires : Professionnels en zone production (plonge, cuisine, service...)  
 Présentiel : En situation de travail et temps de réflexion.

**OBJECTIF :**

A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :  
 Favoriser la cohérence et l'harmonisation des pratiques d'une équipe au regard de la réglementation hygiène.  
 Construire de nouveaux modes d'organisation afin d'optimiser la production en utilisant le GBPH Restaurateur.  
 Inscrire la démarche qualité de l'établissement dans l'accompagnement du quotidien ainsi que la méthodologie d'analyse de situations et le respect des process.

- 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.  
 Dépasser un simple savoir-faire non réfléchi, purement opératoire, presque mécanique, pour accéder à un savoir-faire qui lui est réfléchi, conceptualisé, appuyé sur la théorie.

**PROGRAMME****Analyse de l'activité de l'établissement CHR**

Déterminer les situations devant faire l'objet d'un apport de connaissance.

**Mise en place des phases « Observation, explication débrief, échange, apport de connaissances »**

Points observés : 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

Les dangers : chimiques, physiques, biologiques

**Parmi les apports théoriques :**

L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur une méthode approuvée.

**Phases réflexives et évaluations**

Temps distinct de la situation de travail pendant laquelle le stagiaire prend du recul sur sa pratique : "j'ai réussi comment, j'ai échoué pourquoi".

Réalisation de quizz, questionnaires, jeu de rôle, utiliser l'arbre des causes et documents internes de traçabilité... afin d'alimenter la réflexion et rechercher l'origine possible d'un défaut.

**VALIDATION DE LA FORMATION :**

Test d'évaluation des connaissances.

Remise d'une attestation de fin de formation

**MOYENS PÉDAGOGIQUES :**

Alternance de phase d'observation en situation de travail et de phase réflexive, d'analyse.

Supports audiovisuels, animation de groupe, questionnement, échange, remise de documents.

**INTERVENANT :**

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire. Formatrice.

**CERTIFICATION :**

Attestation de présence et compétences.

*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 1 stagiaire*

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