

Formation spécifique en
**MATIÈRE D'HYGIÈNE
ALIMENTAIRE ADAPTÉE**
à l'activité des établissements
de restauration commerciale

Formation à l'Hygiène Alimentaire en Restauration

Depuis le 1er Octobre 2012, les responsables d'établissement de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire (décret n°2011-731 du 24 juin 2011). Cette disposition permet à tout le personnel des établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.

Détails

- Durée: 14h sur 2 jours consécutifs (2x7h)
- Prix: 350 € / jours - 700 € H.T.

Etablissements et Personnel Concernés

- **Etablissements:** Restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide), boucheries, etc...
- **Personnel:** Cuisinier, plongeur, personnel en salle, encadrement, responsable d'établissement de restauration, personnel concerné par le secteur alimentaire, etc...

Moyens et Supports Pédagogiques

Ordinateur, Vidéo projecteur, microscope optique, thermomètre à pique, thermomètre infrarouge Lazer numériques, testeur d'huile , exemples de documents, dossiers stagiaires.

Prérequis

Neant

Attestation de Formation Individuelle

- Personnes à contacter: Responsable de la formation: contact@aqad-qualite.com
- Stage intra entreprise: Formules adaptées à vos besoins. Nous consulter pour devis personnalisé.

Objectifs Pédagogiques

- Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire.
- Acquérir les moyens de maîtrise, de surveillance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Connaître la méthode HACCP et savoir l'adapter à son établissement.
- Permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et une qualité satisfaisant la clientèle.

Modalités Pédagogiques

- Interactivité entre stagiaires et l'animateur, favorisant les échanges transversaux.
- Etude de cas concrets: 50 % du temps de formation est consacré aux exercices d'application
- Un support complet est remis aux participants.

Formateurs Expérimentés

BERRAK YACINE Professionnel du domaine ayant le sens de la pédagogie, la maîtrise du secteur agroalimentaire.



QSHSE (Qualité,
Sécurité, Hygiène, Santé,
Environnement)

Méthodologie Pédagogique et Évaluative:

- Interactivité entre stagiaires et l'animateur, favorisant les échanges transversaux.
- Etude de cas concrets: 50 % du temps de formation est consacré aux exercices d'application
- Un support complet est remis aux participants.
- QCM d'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation et de suivi

QCM d'évaluation des acquis

Programme de La Formation

Jour
1

1. Aliments et risques pour le consommateur:

1.1 Les différents dangers:

- dangers chimiques (détecteurs, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers allergènes
- dangers biologiques

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites:

1.2.1. Microbiologie des aliments:

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures), leurs toxines le cas échéant
- le classement en utiles et nuisibles
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les autres dangers biologiques (parasites)

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- les toxico-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/ aliments

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

- la qualité de la matière première
- les conditions de préparation
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- l'hygiène des manipulations
- les conditions de transport
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Jour
2

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale):

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

- principes de base du paquet hygiène
- la traçabilité et la gestion des non-conformités; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

- Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé
- les organismes délégués accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP)
- grilles de contrôle
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

3. Le plan de maîtrise sanitaire: La responsabilité de l'exploitant

Veuillez Continuer Sur La Page Suivante 

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :
– l'hygiène du personnel et des manipulations
– le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
– les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation
– les procédures de congélation/décongélation
– l'organisation, le rangement, la gestion des stocks
– le plan de nettoyage désinfection
– le plan de lutte contre les nuisibles
– l'approvisionnement en eau
– les contrôles à réception et à expédition
– les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc
– l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille

3.5. La traçabilité

CONTACTEZ NOUS

Tél: 03 20 68 01 46
Portable: 06 17 64 30 30
Siret n° 818 425 159 000 22
30 Rue Saint Gabriel
59000 Lille

