

HACCP DE L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Conseil - Audit - Formations en Management
de la Qualité des Produits Alimentaires



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.



Etablissements et personnel concernés

Etablissements: restauration commerciale, restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide, boucheries.

Personnel: cuisinier, plongeur, personnel en salle, encadrement, responsable d'établissement de restauration.

Objectifs: 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.

Prérequis

Le niveau de connaissances préalables requis pour suivre cette formation : néant

Programme de la Formation

Jour

1

Matin

- Microbiologie des aliments et moyens de maîtrise des dangers.
- Les origines de la contamination.
- Les facteurs influençant la multiplication des microbes.

Après-midi

- Les enjeux de la sécurité des aliments.
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.).

Jour

2

Matin

- Les moyens de maîtrise: les Bonnes Pratiques d'Hygiène:
- Hygiène du personnel.
 - Tenue du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique).
 - Nettoyage, désinfection des locaux et du matériel.

Après-Midi

- Les moyens de maîtrise: les Bonnes Pratiques de Fabrication appliquées à chacune des étapes: de la réception des matières premières à la distribution des produits finis.
- Qualité des matières premières
 - Réception, stockage.
 - Décartonnage, déconditionnement
 - Congélation, décongélation.
 - Lavage, tranchage, hachage.
 - Cuisson.
 - Refroidissement rapide et remise en température
 - Respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud.
 - Assemblage.
 - Transport et distribution.
 - Marche en avant.
 - Gestion des déchets.

Jour

3

Matin

- Réglementation relative à l'hygiène des aliments :
- Paquet Hygiène.
 - HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
 - Traçabilité.
 - Gestion des produits non conformes.

Après-Midi

- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS):
- Obligations.
 - Que doit contenir le PMS?
 - Création de procédures et documents de suivi en travaux dirigés.



Organisation de la formation:

Durée: 21h sur 3 jours consécutifs (3x7h)
Effectifs: 12 personnes maximum par groupe
Lieu: Lille
Horaires: 8h30-12h00 et 13h30-17h00
Tarif (TVA non applicable):
350 € / jours
1050 € H.T. par stagiaire

Formateurs expérimentés:

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



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



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.

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



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