Programme

Hygiène et qualité alimentaire en restauration

Formation en présentiel (14h) – éligible au CPF

Public visé : Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant connaitre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Eligible au CPF : Oui – code 85007

Durée : 2 x 7 heures soit 14 heures

Objectifs de formation :
- Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité afin d'assurer et d'offrir à la clientèle une prestation alimentaire de qualité
- Connaitre le contexte règlementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Obtenir l'attestation DRAAF

Prérequis pédagogique et technique : Aucun

Moyens pédagogiques : Apport didactique d'un intervenant – Formation 100% présentiel -

Méthodes mobilisées :
-Alternance entre démonstrations et applications - Travail dans un cadre commun (écoute active, droit à l'erreur, bienveillance) - L'approche pédagogique est adaptée au profil de chaque personne.
Des supports de cours sont remis en format PDF.

Modalités d'évaluation initiale :
Un quiz de connaissance est remis au démarrage de la formation afin de définir le niveau initial du stagiaire
Modalités d'évaluation finale :
-Un quiz de connaissance est remis en fin de formation afin d'évaluer les notions acquises
-Remise de l'attestation nominative DRAAF

Modalité d'accès à la formation : Entretien préalable, téléphonique ou physique avec Mme Justine BRIEAU

Délai d'accès :
Minimum 48 heures avant le démarrage de la formation, selon la disponibilité des places et du financement

Tarif : A partir de 960 € TTC

Accessibilité de nos locaux aux personnes handicapées : Non.
Si vous êtes en situation de handicap : Possibilité d'organisation et d'adaptations. Merci de nous contacter pour une étude personnalisée.

Assistance technique et responsable du stage : Mme Justine BRIEAU. Contact : 02 51 68 46 15 ou par mail : justine@atc-formations.fr. Délai de réponse sous 48 heures.

V3 – MAJ 2022

Identifier les grands principes de la règlementation :

Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
Connaitre les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
Connaitre le contenu du plan de maîtrise sanitaire
Connaitre la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène :

Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
Raisonner les réactualisations alimentaires et les risques d'altération microbienne
Connaitre les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
Connaitre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène :

Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Aliments et risques pour le consommateur :

Microbiologie des aliments
Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
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 dangers microbiologiques dans l'alimentation
Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
Les toxi-infections alimentaires collectives
Les associations pathogènes/aliments
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
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).
Les autres dangers potentiels
Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
Dangers physiques (corps étrangers...)
Dangers biologiques (allergènes...).

Echanges sur les pratiques professionnelles des stagiaires
Conseils sur des situations concrètes professionnelles.