

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Objectifs - En fin de formation, le stagiaire devra avoir :

- *-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

Public visé et prérequis :

Public visé : Accès à tout public.

La formation est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Prérequis :

Aucun niveau particulier n'est requis pour la formation. Maîtriser le socle commun de connaissances et de compétences.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, merci de nous consulter. Nous adapterons nos moyens en fonction de vos besoins.

Sécurisez votre parcours de formation en nous contactant au 0694 23 67 80.

L'action de formation animée par FORMATION ENTRE DEUX entre dans l'une des catégories prévues par les articles L 6313-1 et L 6314-1 du Code du travail.

(Choix à cocher)

Les actions de formation ;

Modalité d'accès à la formation : Entretien préalable, téléphonique ou physique avec Mme Betty MONSSU.

Contenu pédagogique

1. Aliments et risques pour le consommateur ;
2. Les fondamentaux de la réglementation ; communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) ;
3. Le plan de maîtrise sanitaire.

L'ensembles des moyens prévues :

Moyens mobilisés :

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.

Moyens techniques : 2 salles de formation équipées chacune d'un ordinateur, d'un vidéoprojecteur, d'un écran de vidéo projection et de tableaux blancs ; un bureau avec scanner, photocopieuse et imprimante.

Moyens d'encadrement :

Apport didactique d'un intervenant.

Formation 100% présentiel.

Betty MONSSU- Formatrice titulaire d'un titre professionnelle Formatrice pour adultes depuis 2017. ; expérience pédagogique de plus de 6 ans dans le domaine de l'agroalimentaire.

Méthodologie :

- *-Alternance d'apports théoriques ;
- *-Travaux individuels et de groupe ;
- *-Supports pédagogiques.

Modalités d'évaluation initiale :

Un quiz de connaissance oral est prévu 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

Moyens permettant le suivi et la sanction de la formation :

Suivi de l'exécution : signature des feuilles d'émargement par* demi-journée par les stagiaires et le formateur.

Assistance technique : M. Antoine GRAS
Contact : 0694 40 61 71

Responsable du stage : Mme Betty MONSSU

Contact : 0694 23 67 80 ou par mail : formationentrex@gmail.com. Délai de réponse sous 48 heures.

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectif		Durée
IDENTIFIER LES OBJECTIFS ET ETAPES DE LA FORMATION		1h
<ul style="list-style-type: none"> *-Vérification du respect des prérequis *-Présentation du centre, de l'équipe pédagogique et des moyens matériels *-Présentation de la formation *-Modalités pratiques *-Tour de table 		Moyens pédagogiques et technique
		/
Séquence	Objectif	Durée
N°1	ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR	7h
Microbiologie des aliments		Moyens pédagogiques et technique
<ul style="list-style-type: none"> *-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...). 		Vidéo projecteur QCM
Séquence	Objectif	Durée
N°2	LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE	2h
(ciblée restauration commerciale)		Moyens pédagogiques et technique
<ul style="list-style-type: none"> *-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 		Vidéo projecteur QCM
Séquence	Objectif	Durée
N°3	LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	4h
<ul style="list-style-type: none"> *-Les BPH *-Un des principes adaptés en matière d'hygiène alimentaire. *-Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements). *-Le GBPH du secteur d'activité spécifié <p><i>L'importance de l'utilisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.</i></p>		Moyens pédagogiques et techniques
		Vidéo projecteur QCM
Objectif		Durée
Evaluer les acquis de la formation		30 mn en présentiel Remise d'un bordereau de score immédiatement