



Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements en restauration commerciale



PREREQUIS

- Aucun
- 1 stagiaires minimum – 8 maximum



PUBLIC VISE

- Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).



HEURES

- 14 Heures



NATURE DE LA FORMATION

- Présentiel – Distance – Mixte



LIEU

- A définir



VALEUR AJOUTEE DE LA FORMATION

- Formation conforme à la réglementation du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire
- Permettre au personnel de cuisine d'analyser et de comprendre son environnement professionnel,
- Mettre en œuvre des actions préventives et correctives
- Maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUE

- A l'issue de la formation, le personnel formé doit être capable :
- D'analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode HACCP

- D'analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité,
- D'aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles,
- De permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.



CONTENU DE LA FORMATION

Référentiel de capacités

- Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :
 - Identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs,
 - Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen),
 - Le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
 - Connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.
- Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale. Repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques :
 - Examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
 - Apprendre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité,
 - Ordonner la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues,
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- L'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures),
- La classification en utiles et nuisibles,
- Les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes,
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les importants pathogènes d'origine alimentaire,
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première,
- Les clauses de préparation,
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud,
- La rupture des activités dans l'espace ou dans le temps,

- L'hygiène des manipulations,
 - Les formalités de transport,
 - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- 1.2. Les différents dangers potentiels :
- Risques chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...),
 - Dangers physiques (corps étrangers...),
 - Dangers biologiques (allergènes...).
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
- Principes de base du paquet hygiène,
 - La traçabilité et la gestion des non-conformités,
 - Les excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- 2.3. Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- 2.4. Les contrôles officiels :
- Direction départementale de l'union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé,
 - Grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés,
 - - suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
3. Le programme de maîtrise sanitaire :
- 3.1. Les BPH :
- L'hygiène du personnel et des manipulations ;
 - Le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement,
 - -Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale),
 - Les instructions de congélation/décongélation,
 - L'agencement, le rangement, la gestion des stocks.
- 3.2. Les fondements de l'HACCP.
- 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



CERTIFICATIONS

HACCP

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

(Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'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)

Résultats attendus à l'issue de la formation : Le test Bright garantit le niveau des apprenants en langue (française, Anglaise, Espagnole, Allemande, Neerlandaise, Italienne) dans un contexte professionnel. La précision des résultats permet d'attester la progression d'un apprenant suite à un parcours de formation ou encore du niveau précis linguistique d'un candidat.

Modalités d'obtention : Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage. Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques)

Détails sur la certification : cette formation doit mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire dans des entreprises parfois de très petite taille, il s'agit donc de les former surtout à la mise en pratique avec un apport théorique minimum. Cet apport pourra représenter le quart de la formation (une demi-journée), les trois autres quarts étant consacrés à des études de cas, des observations et du travail pratique en particulier en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

Durée de validité : La réglementation ne prévoit pas de date limite de validité de cette formation, ou d'obligation de renouvellement.

IPR : Intervention à Proximité des Réseaux

Résultats attendus à l'issue de la formation : Depuis 2019, tous les opérateurs sur chantier doivent être titulaires de l'Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux. Elle leur permet de connaître toutes les mesures à mettre en œuvre lorsque l'on travaille à proximité de réseaux enterrés ou encore de canalisations. Elle vous permet d'être particulièrement performant dans le cadre de travaux urgents et d'intervenir selon les consignes préconisées dans la réforme anti-endommagement.

Modalités d'obtention : Attestation AIPR. Evaluation des connaissances acquises par QCM sur le site dédié à l'AIPR. L'examen dure 1 heure maximum et l'autorisation AIPR opérateur vous est remise rapidement

Détails sur l'attestation : Inscription à une session dans notre centre d'examen reconnu par le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire ou MTES.

Durée de validité : 5 ans



SUIVI DE L'EXECUTION

L'équipe pédagogique : Constituée de formateurs indépendants et formés au SST, 1 référent handicap, 1 référent entreprise. 1 référent formation

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuilles de présence
- Bilan Final
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation, exercices, jeux
- Tests à difficulté progressive récapitulant la totalité des points abordés
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Evaluation sous forme de quizz, QCM, ou jeu

Moyens pédagogiques

- Cours collectif/Individuel
- Documents supports de formation projetés
- Vidéos pour compréhension orale
- Mise en situation, Jeux de rôle
- Quizz en fin de journée
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Ateliers guidés

Matériel pédagogique :

- 1 salle dédiée à la formation,
- 1 PC par personne,
- 1 imprimante multifonction,
- Vidéo projecteur,
- Paper Board

ACCESSIBILITE

Redlinn s'engage à mettre en œuvre, dans la mesure du possible et lorsque cela s'avère être en adéquation avec les objectifs de l'individu et de la formation, les moyens nécessaires permettant de compenser une situation de handicap et favoriser le suivi dans les meilleures conditions de la formation

€ TARIF

- Nous consulter pour connaître les modalités de financement de nos formations (OPCO, AIF, CPF, personnel...)
- Tarif incluant l'ensemble des coûts pédagogiques



MOBILITE

- Bus – Parking – Gare

Jean-Jacques ROUGELIN

Directeur

jjrougelin@redlinn.com

+33 6 85 12 32 51

Stéphanie ROUGELIN

Responsable Administrative

srougelin@redlinn.com

+33 6 80 56 34 74

contact@redlinn.com