



Programme formation

Hygiène alimentaire : HACCP

Tarif : à partir de 700 € HT par stagiaire*

Durée : 14 heures

Lieu : intra entreprise

Publics visés : Métiers de bouche, Professionnels de la restauration, Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Prérequis : aucun

Objectifs :

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.

Ce référentiel permet de mettre en place la formation haccp destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective 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. Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation haccp.

Organisation pédagogique :

La formation a lieu en intra entreprise.

Une analyse de besoin sera effectué en début de formation afin d'évaluer le stagiaire et de définir les objectifs à atteindre.

Le cours alterne les périodes de formation et d'exercice afin de cibler les points à renforcer pour chaque stagiaire.

Méthode de validation :

À la fin de chaque formation, une évaluation de fin de formation permet de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Sanction du cours :

Une attestation de fin de formation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation.

Modalité et délais d'accès :

A l'issue de la validation du devis/convention, le début de la formation pourra être planifié.

Accessibilité aux situations de handicap :

Pour tout besoin, une étude pourra être faite pour adapter les modalités pédagogiques et l'animation de la formation.

Contact : Blandine PÉCOSTE 06.63.52.78.87 / blandinepecoste@bpformation.fr

*(Possibilité de financement partiel ou total Nous consulter).



Programme de formation

Programme

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités,
- connaître les obligations,
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
- connaître la nécessité des autocontrôles et de l'organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques,
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- 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 déterminées
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

4. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

Les dangers microbiens.

- 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...).



Programme de formation

Programme

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

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
 - principes de base du paquet hygiène ;
 - la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
 - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels :
 - direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
 - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
 - suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

6. Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les 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 limite d'utilisation optimale) ;
 - les procédures de congélation/décongélation ;
 - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



EURL BP Formation

Rte de Lourdes
64800 MONTAUT
SIRET : 81093931400011
N°déc. Act. : 726403849

06.63.52.78.87
blandinepecoste@bpformation.fr