

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Public	Prérequis	Durée	Prix
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Au responsable – vendeur/vendeuse – Conjoint d’artisan – Ouvrier qualifié 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaissance de son activité 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Durée totale : 21 H 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Coût : 1000 € HT

Principaux contenus

Acquérir des méthodes simples et des outils pratiques afin de :

- ◆ Etat des lieux et obligations du professionnel
 - ◆ Les principes de base de l’hygiène
 - ◆ Les autocontrôles
 - ◆ La place du HACCP

Modalités et délai d’accès à la formation

- ◆ **Formation : action de formation en 1 séquence**
 - ◆ Présentiel/intra entreprise
 - ◆ Possibilité de valider un bloc de compétence
- ◆ Tout au long de l’année, l’accès à la formation se fait sur demande

Après la formation

- ◆ Savoir gérer son plan de maitrise sanitaire et connaitre les nouvelles réglementations

Documents administratifs remis

- ◆ Attestation de fin de formation
 - ◆ Certificat de réalisation
 - ◆ Plan d’action
 - ◆ Règlement intérieur
 - ◆ Livret d’accueil stagiaire
- ◆ Programme de formation détaillé

Objectifs généraux

- ◆ Présentation des nouveaux textes Règlementaires Européens
- ◆ Notions de microbiologie
- ◆ Chaîne du froid
- ◆ Nettoyage et désinfection
- ◆ Spécificité des produits de la restauration
- ◆ Les gestes à faire et ne pas faire
- ◆ Contrôles à réception (DLC/DLUO/T°C, ...)
- ◆ Contrôles de température (stockage, cuisson, refroidissement rapide, ...)
- ◆ Applications pratiques aux différentes activités par études de cas interposés
- ◆ L'inspection du Plan HACCP

Les plus de la formation

- ◆ Des intervenants qualifiés, aux compétences techniques et pédagogiques actualisées.
- ◆ Une formation active et inter active avec des mises en situation sur cas concret.
- ◆ Remise d'une documentation complète et ciblée.

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluation au fur et à mesure de la progression.
- ◆ Evaluation continue clôturée par des cas concrets.
- ◆ Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences.
- ◆ Suivi régulier par un plan d'action

Accès à la formation

- ◆ Conditions d'accès PSH (Personne en Situation de Handicap) disponible sur notre site internet

Validation

- ◆ Savoir gérer son plan de maîtrise sanitaire

Accompagnement

- ◆ Le stagiaire se forme sur son lieu d'activité (intra)
- ◆ En début de formation, le formateur EFPAC évalue ses besoins et lui crée un parcours individualisé en lui fixant des objectifs de formation et d'entraînement.
- ◆ Notre formateur accompagne le stagiaire de façon personnalisée afin d'appréhender les connaissances, de valider les prérequis, de mesurer les compétences et d'étalonner la formation. Les échanges sont permanents avec le formateur.
- ◆ Le formateur accompagne également le/les stagiaires dans leurs travaux pratiques et dans la réalisation de leurs supports.
- ◆ En fin de formation, le formateur valide l'ensemble des travaux, établit le bilan et transmet les résultats de la formation au travers d'un bilan personnalisé accompagné de l'attestation de formation.

PROGRAMME SEQUENCE 1 :

OBJECTIF	DUREE
Séquence 1	5 heures
<p><u>MODULE 1 – Etat des lieux et obligations du professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Présentation des nouveaux textes Règlementaires Européens: ◆ Règlement CE 178/2002 / Règlement CE 852 /2004 / Règlement 2073/2005 / AM 21/12/2009 / Note de service DGAL 12/06/2012 ◆ Les Obligations du professionnel : ◆ Présentation du PMS ◆ Responsabilité des professionnels 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

OBJECTIF	DUREE
Séquence 1	6 heures
<p><u>MODULE 2 – Les principes de base de l'hygiène</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Notions de microbiologie ◆ Chaîne du froid ◆ Nettoyage et désinfection ◆ Le principe de la marche en avant (dans l'espace et dans le temps) ◆ Le respect des règles d'hygiène ◆ Spécificité des produits de restauration ◆ Les gestes à faire et ne pas faire ◆ Sensibilisation aux phénomènes de contaminations croisées, ◆ Multiplication des germes en cas de non-respect du couple Temps/Température 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

OBJECTIF	DUREE
Séquence 1	4 heures
<p><u>MODULE 3 – Les autocontrôles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôles à réception (DLC/DLUO/T°C, ...) ◆ Contrôles de température (stockage, cuisson, refroidissement rapide, ...) ◆ Contrôle des parasites (activité restauration) ◆ Maîtrise de la traçabilité ◆ Gestion des invendus 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

OBJECTIF	DUREE
Séquence 1	6 heures
<p><u>MODULE 4 – La place du HACCP</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Applications pratiques aux différentes activités par études de cas interposés ◆ L'inspection du Plan HACCP ◆ Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

Les exercices
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Etude de cas spécifique ◆ Mise en place des bonnes pratiques d'hygiènes ◆ Application des principes HACCP