

Formation Hygiène alimentaire - HACCP (décret no 2011-731 du 24 juin 2011)

Pédagogie très opérationnelle qui met l'accent sur les bonnes pratiques sur le terrain (films, échanges...). Nos consultants sont issus du milieu et apportent leur expérience et leurs connaissances de l'hygiène.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Tarif: Nous consulter

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Encadrants des restaurants
- Managers expérimentés
- Responsable Qualité

Prérequis

- Connaissances basiques HSA

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre et évaluer le risque microbiologique dans son restaurant pour mieux réagir en cas de déviance
- Comprendre et identifier les dangers microbiologiques, chimiques et physiques dans l'environnement de travail
- Acquérir les bonnes pratiques et les appliquer de manière préventive pour éliminer les dangers
- Connaître le contexte réglementaire et faire le lien avec les bonnes pratiques opérationnelles
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (utilité et application pratique dans le restaurant) - HACCP

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Quels sont les aliments à risque pour les consommateurs?
 - Différence entre risques et dangers, comprendre les notions de bases
 - Le danger microbiologique : focus
 - Comprendre la microbiologie des aliments (qu'est-ce qu'un microbe ?)
 - Les dangers microbiologiques dans nos assiettes (multiplication et contamination)
 - Maîtrise du danger microbiologique (lutte contre la multiplication et la contamination)
 - Comprendre le Danger chimique (produits d'entretien, produits chimiques, souricides ...)
 - Danger Physique : les corps étrangers biologiques (cheveux, ongles ...) et non biologiques (métal, verre ...)
 - Le Danger allergique : les 14 allergènes majeurs. Conduite à tenir, communication consommateur
- Restauration commerciale : le contexte réglementaire européen et français
 - Notions de déclaration et agrément européen,
 - La législation en vigueur concernant l'hygiène des denrées alimentaires
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables dans la restauration commerciale
 - Les contrôles officiels : rôle et mission de la DDPP
- Comprendre et appliquer le plan de maîtrise sanitaire
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène appliquées à la restauration rapide
 - Définition de l'HACCP - comprendre les 7 principes et les appliquer
 - L'obligation de traçabilité et autocontrôles (JOB, enregistrements obligatoires, plans d'actions en cas de non-conformité...)
 - Le GBPH de la restauration rapide

ORGANISATION

Formateur

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation (slides, vidéos, base documentaire ...)
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets, exposés
- Quizz sur téléphone, jeux interactifs, challenges
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Salle de formation équipée

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

*Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Pour toutes questions, merci de contacter notre référente: tiphanie.simard@qalysta.fr*