

Maîtrise de l'hygiène et la sécurité des aliments en restaurant

Cette formation très pratique se déroule en 3 phases :

- Apport théorique avant le service tout en faisant un tour de terrain des zones à risques
- Observation pendant le service et actions correctives sur les postes de travail
- Debrief après le service

Cette pédagogie très opérationnelle permet d'améliorer l'assimilation des standards et des bonnes pratiques

Durée: 8.00 heures (1.00 jours)

Tarif: Nous consulter

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du bénéficiaire

- Encadrants des restaurants
- Assistant Manager
- Responsable Qualité

Prérequis

- Module en ligne Hygiène et Sécurité des aliments
- Formation H.S.A. Parcours Gestion de service

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maîtriser les D.L.C primaires et secondaires des produits à risques dans le cadre de la production
- Maîtriser les risques de contaminations croisées en zone de production
- Optimiser les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection (Nettoyage T.A.C.T.) des zones de production et de l'équipement
- Maîtriser les bonnes pratiques de décongélation
- Gérer les périodes à risques sur le plan sanitaire
- Savoir analyser un audit Qualité et engager les actions correctives appropriées
- Savoir analyser une analyse microbiologique et engager les actions correctives appropriées
- Garantir au quotidien les conditions optimales de fonctionnement assurant le bon déroulement en conditions d'audit Qualité
- Gestion documentaire

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Maîtrise des D.L.C primaires et secondaires des produits à risques dans le cadre de la production
 - Qu'est-ce qu'une D.L.C primaire ?
 - Qu'est-ce qu'une D.L.C secondaire ?
 - Anticiper - savoir faire un inventaire
 - Optimisation de l'outil Gestion de Production
- Maîtriser les risques de contaminations croisées en zone de production
 - Définition d'une contamination croisée
 - Prévenir les contaminations croisées
 - Lutter contre la contamination : les 5 M et les bonnes pratiques
- Optimiser les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection (Nettoyage T.A.C.T.) des zones de production et de l'équipement
 - Différence entre nettoyage et désinfection
 - Le nettoyage T.A.C.T.
 - Focus sur les produits d'entretien utilisés en cuisine
- Maîtriser les bonnes pratiques de décongélation
 - Qu'est-ce que la multiplication microbienne ?
 - La lutte contre les multiplications microbiennes
 - Focus sur les températures à coeur VS température du milieu
 - Réagir à une panne d'équipement et rôle du Cahier H.A.C.C.P.
- Savoir analyser un audit Qualité et engager les actions correctives appropriées
 - Comprendre un plan d'action

- o Définition d'une action corrective
 - o Participer à un plan d'action
 - o Etude de cas pratique
- Savoir analyser une analyse microbiologique et engager les actions correctives appropriées
 - o Protocole d'une analyse microbiologique
 - o Savoir interpréter un résultat d'analyse
 - o Contamination ou Multiplication : pistes de résolutions de problème
 - o Etude de cas pratique
- Se préparer à l'audit Qualité
 - o Définition de l'audit Qualité
 - o Les pratiques à risques
 - o Gestion des zones et périodes à risques
 - o Etude de cas pratique
- Gérer les périodes à risques sur le plan sanitaire (début de service et fin de service)
 - o Savoir gérer un début de rush sur le plan sanitaire
 - o Savoir gérer un rush sur le plan sanitaire
 - o Savoir gérer l'après-rush sur le plan sanitaire
 - o Observation en phase de service et Debrief correctif

ORGANISATION

Formateur

Expérience opérationnelle de plus de 15 ans dans la qualité en restaurant, animation & responsabilité de services Qualité opérationnelle pendant plus de 10 ans, formateur Hygiène et sécurité alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans le restaurant de formation
- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quizz sur téléphone
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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 toute question, merci de contacter notre référente:
tiphonie.simard@qalysta.fr*