

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Durée – 14.00 heures

Public – 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,

Prérequis – Aucun

Objectifs pédagogiques

- Permettre au personnel de cuisine d'analyser et de comprendre son environnement professionnel de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.
- Appliquer les règles d'hygiène dans son environnement professionnel en respectant des procédures qui permettent d'éviter tout risques de contamination alimentaire
- Analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP
- 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
- Être acteur de la lutte contre une résurgence de l'épidémie Covid 19

Contenu de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque

- a. Les dangers microbiens
 - 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 micro-organismes
 - la répartition des micro-organismes dans les aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - les importants 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 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)

- b. 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

- Notions de déclarations, 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 excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

3. Le programme de maîtrise sanitaire

- 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
- Les fondements de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

4. Les points critiques face à la Covid 19 et leur mise sous contrôle

- La santé du personnel
- Passage en revue des gestes « barrière » : approche approfondie du lavage des mains
- Identifier le matériel à mettre à disposition (gants, masques, tapis de désinfection)
- Cuisiner sainement : la désinfection
 - Retour sur l'action virucide de la désinfection des végétaux avant leur stockage
- Cuisiner sainement : appliquer l'action virucide de la cuisson
- Être sûre de la qualité des produits désinfectants utilisés
 - Focus sur l'action ciblée des produits désinfectants par rapport aux virus
 - Connaître les attentions particulières à avoir avec ces produits
- Ne pas participer à la re-contamination : être acteur de la lutte contre la prolifération du virus
- Les gestes qu'il ne faut pas avoir durant la production culinaire

5. Assurer la mise en place d'un plan de désinfection pour votre restaurant

- Révision de votre plan de nettoyage en termes de produits, de fréquences, mise en place du système TACT sur toutes les opérations
- Comment vérifier que votre désinfection est bien opérante

Organisation de la formation**Équipe pédagogique**

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leur métier.

Méthodes pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation partagés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets – mises en application
- 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.
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Caractéristiques et modalités

Type de parcours de formation : Collectif

Effectif : false à false participants par session

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

Niveau de sortie : sans niveau spécifique

Modalités d'admission : Admission sans disposition particulière

Modalités d'accès à la formation : Entre 1 et 90 jours à partir de la demande d'inscription

Tarif : Nous consulter

Accessibilité : Accessibilité aux personnes en situation de handicap