

Formation spécifique en
**HYGIENE ET SECURITE
ALIMENTAIRE**
adaptée à l'activité de
restauration commerciale

Thème : : Sécurité Alimentaire - Hygiène
Formacode : 21547



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les notions élémentaires de la réglementation en vigueur.
- Saura analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Saura mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Programme

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR :

Microbiologie des aliments, les dangers microbiens

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...)

Le COVID – 19 : nouveau danger du secteur

2. RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

Les décrets et arrêtés 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

Evolution Alim Confiance et transparence des contrôles



Public

Salariés des entreprises HCR, RR
et Cafétérias et Libres services

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

14 heures

Effectif par Session

En Intra : 3 à 12 stagiaires

En Inter: 4 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

France

Financement

Financement possible
Contactez-nous pour en savoir plus!

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap
ou si vous avez une particularité
à déclarer, contactez notre référent
Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire Documents en ligne

Formateurs

Aurélia NAZZARENO
Ashley VIANA
Azedine KACI
David PIERRARD
et +

AFTER ALL – 12 Boulevard de Vincennes – 94120 Fontenay Sous Bois – Tel : 06.98.18.13.12
Siret : 804 281 756 000 28

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 94 08804 94 auprès du préfet de la région IDF
Enregistrement au répertoire ROFHYA sous le n° 11 0376 43 2014

Formation spécifique en
**HYGIENE ET SECURITE
ALIMENTAIRE**
adaptée à l'activité de
restauration commerciale

Thème : : Sécurité Alimentaire - Hygiène
Formacode : 21547



Note générale 2024:
95%



Atteinte des objectifs : 96%



**Outils et matériels
pédagogiques : 94%**



Support de cours : 95%



Locaux : 95%



**Appréciation de l'organisme
de formation : 95%**



Note globale : 4,6/5

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

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)

Les BPH

L'hygiène du personnel et des manipulations

Contrôle à réception et expédition

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Process spécifiques à : Anisakis, E. Coli STEC (SHU), Listeria M, Risque Histamine sur la mise sous vide

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

Plan de nettoyage désinfection / Plan de maintenance / maîtrise des nuisibles

Approvisionnement en eau

Rappels COVID-19

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits règlementaires, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants: Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés:

Présentiel :

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des jeux de rôle, des mise en situation en travaux pratiques, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite ou digitalisée en fin de formation dont la correction est effectuée en collégiale.

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit ou digital, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 16 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.