

PROGRAMME DE FORMATION HYGIÈNE

LES ALIMENTS ET RISQUE POUR LES CONSOMMATEURS

Objectifs : Cette formation permet d'acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme à la réglementation.

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration

Partie 1 : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

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

Remise directe au consommateur final

- Vente aux professionnels (commerces de détail)
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Principes de base du " Paquet Hygiène "
- Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
- Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP

Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

- Réglementation générale en restauration commerciale
- Denrées d'origine animale
- Contrôles officiels

Partie 4 : Le plan de maîtrise sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène du personnel et des manipulations
- Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durées de vie des produits
- Procédures de congélation/décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks

Partie 3 : Les principes de l'HACCP

- Etablissement d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers
- Détermination des points critiques et des mesures préventives
- Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
- Etablissement d'actions correctives
- Etablissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement ...)
- Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ...



Durée : 2 jours - 14 heures

Public : Tout restaurateur, créateur d'entreprise, Chef d'entreprise, Artisans, salarié.

Prérequis : Aucun

Modalités techniques et pédagogiques : Apport théorique, pratique, transmission de bons gestes. Un poste par stagiaire.

Utilisation de cas pratiques, de mise en situation et de corrigés. Travail en groupe.

Apports théoriques : 1/3 du temps, Exercices et mise en application : 2/3 du temps.

Matériel utilisé: Diaporama, ordinateur, vidéoprojecteur.

Documents remis aux participants: copie du diaporama, exercices, corrigés et un fascicule.

Modalités de suivi de l'exécution et d'évaluation du dispositif :

- Feuille d'émargement.
- Exercices d'évaluation tout au long de la formation et synthèse en fin de journée.

Sanction de stage

- Attestation de fin de formation.

Modalités d'encadrement : Cette formation est assurée par un expert dans son domaine... Diplômé(e) et expérimenté(e)...

Effectif : 10 personnes

B AND B PERFORMANCE

Siège Social : 57 Boulevard de Verdun 94120 Fontenay Sous Bois.

Tel : 09 51 51 18 74 - Fax : 09 56 51 18 74 – Tel Commercial: 06 62 30 53 60.

<http://www.bandbperformance.fr>

Siret N°519 061 311 00022 Code NAF 7022Z. Enregistré sous le n°11-94-07763-94 auprès de la préfecture de la région Ile de France