



Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale



Objectifs

- Répondre aux exigences liées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.
- Participer à la mise en œuvre des procédures de la démarche.
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Appliquer des procédures d'hygiène alimentaire.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Public visé

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire. Demandeurs d'emploi, retraités, etc. Financement public et privé.

Horaires, Outils pédagogiques et encadrement

La formation est d'une durée de 14 heures sur 2 jours. Elle se déroule de 8h00 à 12h00 e de 13h00 à 16h00.

La formation est dispensée entièrement à distance, en visio-conférence en direct. Une bonne connexion Internet est nécessaire (outil de visio-conférence Zoom).

La formation est dispensée à l'oral, avec parfois des diapositives projetées par vidéoprojecteur. Des mises en situation et cas pratiques sont proposés. Les stagiaires sont sollicités en fin de formation afin d'évaluer la qualité de celle-ci et des formateurs.

Pour connaître les sessions disponibles, merci de vous rapprocher de notre organisme et de consulter notre site Internet : <https://cfajmjformation.com>

Formateurs

La formation est dispensée par l'équipe pédagogique suivante, conformément à l'article R3332-5 du Code de la santé publique. D'autres intervenants respectant les mêmes conditions de diplômes et d'expériences peuvent parfois intervenir.

- M. LAUHON Frédéric
- Mme BULLET Karine ,

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Les stagiaires doivent obligatoirement être présent durant toute la durée de la formation en visio- conférence. Des cas pratiques sont réalisés tout au long de la formation pour s'assurer de l'assimilation des connaissances. Des questions de connaissances finales permettent d'évaluer la bonne intégration globale de l'ensemble des connaissances.

Tarifs

399.00 € net

200.00 € net pour les formations d'une journée (renouvellement 5 ans)

Ce tarif comprend : la formation complète à distance, la délivrance de l'attestation et les supports pédagogiques complets par voie dématérialisée.

* Vous êtes une entreprise, contactez-nous pour connaître la tarification OPCO

Accessibilité

Il est nécessaire de disposer d'une connexion Internet fixe fonctionnelle et d'un ordinateur ou tablette afin de pouvoir suivre la visio-conférence sereinement et être en capacité de participer. La formation peut être suivie de n'importe où si ces conditions sont respectées (domicile, travail, ...) à condition que l'environnement du stagiaire lui permette d'être disponible et au calme pour suivre sa formation.



PROGRAMME

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.2. Microbiologie des aliments :

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.

1.3. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
les toxi-infections alimentaires collectives
les associations pathogènes/aliments.

1.4. 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).

1.4. Les autres dangers potentiels

dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
dangers physiques (corps étrangers...) ;
dangers biologiques (allergènes...).

2. LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLEE RESTAURATION COMMERCIALE)

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

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

principes de base du paquet hygiène ;
la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures.

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. 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...

3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE :

3.1. Les BPH

l'hygiène du personnel et des manipulations ;
le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
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.

3.2. Les principes

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



Méthodes Pédagogiques Et Techniques

- Évaluation pré-formation
- Exercices individuels
- Supports de cours
- Mise en situation
- Évaluation de fin de stage

Modalité de suivi de la réalisation

- Fiches de présence
- Bilan de fin de formation
- Attestations de formation (remise à la fin de la formation)

Délais d'accès

L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 2 jours à 2 mois selon le mode financement.

Financement

Vous souhaitez suivre une formation mais ne savez pas comment la financer ? Quelle que soit votre situation professionnelle, un ou plusieurs dispositifs de financement existe(nt) pour prendre en charge votre projet de formation et booster votre carrière professionnelle. Si vous souhaitez de plus amples informations ou simplement vous faire accompagner dans le montage de votre dossier de financement, contactez nos conseillers pédagogiques

Informations pratiques et/ou réglementaires

Toutes nos formations sont accessibles et adaptables au handicap.

Nous veillons au respect des conditions d'accueil de ces personnes.

Si vous pensez être en situation de handicap, contactez, dès à présent, notre référente handicap : Mme JOSEPH-MATHURIN Jocelyne – 0596 97 58 46– jmjformation@gmail.com

Contacts

Pour toute question ou inscription par téléphone, du lundi au vendredi de 8h à 16h30

Tél : 0596 97 58 46 / E-mail : jmjformation@gmail.com