

Salariés et gérants exerçant des métiers de bouches

Programme de formation

C.F.T.R.

« Hygiène alimentaire en restauration »

(non certifiant)

L'objectif de la réglementation européenne est d'apporter un niveau élevé de protection de la vie de la santé humaine et des intérêts des consommateurs : cette formation très encadrée sur l'hygiène des aliments a pour but d'appliquer des bonnes pratiques, afin de nourrir les gens sans les empoisonner !

Objectifs: A l'issue de la formation, vous serez capable :

- d'organiser et gérer les activités de restauration dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- appliquer les règles permettant d'assurer en restauration une hygiène optimale et la qualité alimentaire en limitant contaminations et multiplication microbienne et en détruisant les microbes,
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène de façon à mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sous forme d'actions correctives.

Public: Tout professionnel de la restauration souhaitant comprendre et mettre en place la méthode HACCP appliquée à l'hygiène alimentaire sur son lieu de travail. (Article L.233-4, décret N°2011-731 du 24 juin 2011 ; chaque établissement de restauration doit justifier qu'au moins une personne, parmi le personnel, a été formée aux règles de l'hygiène alimentaire)

Les + de la formation : Programme de formation pouvant être contractualisé par un de nos partenaire référencé à la DRAAF PACA ou NA (nous contacter).

Pré requis : aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Accès Métiers / passerelles : La formation permet d'accéder à de nombreux emplois du secteur agroalimentaire : Chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs Commis et plus généralement aux Métiers de l'agro-alimentaire Industrie alimentaire - Onisep. La formation est dans la continuité de celle du permis d'exploitation.

Durée : 14 heures **Effectif :** 1 à 10 personnes par session **Tarif :** 1620 € Nets de Taxes (nous contacter pour une prestation en sous-traitance). Les CGV disponibles sur www.CFTRFORMATION.FR

Suivi de l'exécution de la formation : Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et tours de mains sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. La Formation théorique s'appuie sur des méthodes pédagogiques interactives: photographies, vidéos, études de cas, kits pédagogiques, mises en situation. Possibilité d'exercices pratiques au sein du plateau technique si celui-ci est mis à disposition par le demandeur.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.

Modalités d'organisation: Cours intra-entreprise : 1 à 10 stagiaires maximum

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

Modalités d'appréciation des résultats : Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

Intervenant / animateur : Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire depuis 30 ans.

Contact : CONTACT@CFTRFORMATION.FR

Contenu de la formation :

Introduction : Définition de l'Hygiène

I/ La réglementation en relation avec la restauration commerciale

- La réglementation communautaire
- La réglementation nationale
- Les différents commerces (commerce de détail, commerce de bouche, restauration commerciale)
- L'objectif de la réglementation
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

II/ L'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

- 1) Maîtriser les dangers microbiens, chimiques, physiques et biologiques
 - Le monde microbien,
 - Les bactéries responsables des toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
 - Les autres dangers : physiques, biologiques (allergènes, histamine...) et chimiques
- 2) Optimiser l'hygiène au sein des infrastructures
 - Objectif
 - Conception des locaux
 - Sectorisation des activités propres/sales
 - Aptitude au nettoyage et à la désinfection
 - Ventilation, Potabilité de l'eau, Eclairage
- 3) Optimiser l'hygiène par des équipements appropriés
 - Conception/ implantation des locaux
 - Contenants
 - Les laves mains
 - Les matériels pour le nettoyage et la désinfection

- 4) Veiller à l'hygiène du personnel
 - Les mains, La tenue de travail
 - La santé, La formation du personnel

- 5) Se familiariser avec les contrôles officiels
 - Qui réalise les contrôles ?
 - Le déroulement d'un contrôle et les points examinés
 - Les suites d'une inspection (formalisation, sanction.....)

III/ Les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- 1) Application du guide des BPH (les Bonnes Pratiques d'Hygiène)
 - L'achat/réception des matières premières
 - Le stockage, La décongélation, La gestion des entamés, Le risque Anisakis
 - La préparation, La gestion des excédents, Le refroidissement rapide
 - La chaîne du froid, la chaîne du chaud
 - Le nettoyage et la désinfection, La traçabilité
- 2) L'affichage obligatoire
 - L'origine de la viande, Allergènes
 - Complément d'information : les affichages non liés à l'hygiène mais à la fraude
- 3) Savoir mettre en place des mesures de prévention
 - Définition, Les actions à réaliser avant la démarche HACCP
 - Les 7 principes de la démarche HACCP
 - Les 12 étapes de la mise en place