

PROGRAMME FORMATION

HYGIENE ET QUALITE ALIMENTAIRE ATTESTATION DRAAF

Public visé : Demandeurs d'emploi : Code CPF 170707, salariés, gérants TNS

Objectifs de formation : Assurer la qualité alimentaire par l'application des bonnes pratiques d'hygiène.

Connaître le contexte réglementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène afin offrir à la clientèle une prestation alimentaire de qualité maîtrisée sous l'angle sanitaire

Prérequis : Avoir une expérience professionnelle en Restauration

Moyens pédagogiques : Apport didactique d'un intervenant expérimenté, supports écrits, vidéoprojecteur, Remise d'un document de synthèse et de documents types.

Suivi pédagogique : Exercices d'application évolutifs sont proposés tout au long de l'apprentissage, permettant de mettre en pratique toutes les notions du programme.

Modalité/déroulement : Formation en présentiel

Profil formateur : Mr RIOU Laurent – Consultant, spécialiste en formation (Enologie et Hygiène et qualité alimentaire).

Durée : 2 jours - 14 heures

Dates : à définir avec le stagiaire

Nombre de stagiaires : de 1 à 12 stagiaires

Lieu de la formation : ATC FORMATIONS 85300 CHALLANS

Catégorie de l'action : Formation visant à l'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement de connaissances et favorisant son évolution et/ou insertion professionnelle – Programme 2017 – Version 1

Modalité d'évaluation : Attestations de présence – Quiz de connaissance – Attestation DRAAF

Responsable de stage : Mme LECORDIER Marion

Prestataire de la formation : ATC FORMATIONS CHALLANS

54 rue Carnot – 85300 CHALLANS – D'enregistrement 528500965 85

IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA REGLEMENTATION :

- ✓ Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- ✓ Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- ✓ Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- ✓ Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

ANALYSER LES RISQUES LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE:

- ✓ Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- ✓ Raisonner les réactualisations alimentaires et les risques d'altération microbienne
- ✓ Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- ✓ Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIENE :

- ✓ Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- ✓ Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- ✓ Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR :

- ✓ 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
- ✓ 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...).

ECHANGES SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES DES STAGIAIRES

CONSEILS ET MISES EN SITUATIONS