

Hygiène et qualité alimentaire en restauration

Formation en présentiel (14h) – éligible au CPF

Public visé : Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Éligible au CPF : Oui – code 85007

Durée : 4 x 3,5 heures soit 14 heures

Objectifs de formation :

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité afin d'assurer et d'offrir à la clientèle une prestation alimentaire de qualité
- Connaître le contexte réglementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Obtenir l'attestation DRAAF

Prérequis pédagogique et technique : Aucun

Moyens pédagogiques : Apport didactique d'un intervenant – Formation 100% présentiel -

Méthodes mobilisées :

- Alternance entre démonstrations et applications - Travail dans un cadre commun (écoute active, droit à l'erreur, bienveillance) - L'approche pédagogique est adaptée au profil de chaque personne.
- Des supports de cours sont remis en format PDF.

Modalités d'évaluation initiale :

Un quiz de connaissance est remis au démarrage de la formation afin de définir le niveau initial du stagiaire

Modalités d'évaluation finale :

- Un quiz de connaissance est remis en fin de formation afin d'évaluer les notions acquises
- Remise de l'attestation nominative DRAAF

Modalité d'accès à la formation : Entretien préalable, téléphonique ou physique avec Mme Justine BRIEAU

Délai d'accès :

Minimum 48 heures avant le démarrage de la formation, selon la disponibilité des places et du financement

Tarif : A partir de 800 € HT

Accessibilité de nos locaux aux personnes handicapées : Non.

Si vous êtes en situation de handicap : Possibilité d'organisation et d'adaptations. Merci de nous contacter pour une étude personnalisée.

Assistance technique et responsable du stage :

Mme Justine BRIEAU. Contact : 02 51 68 46 15 ou par mail : justine@atc-formations.fr. Délai de réponse sous 48 heures.

Version 2021-V3

Identifier les grands principes de la réglementation :

- 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 liés à une insuffisance d'hygiène :

- 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'hygiène :

- 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 sur des situations concrètes professionnelles.