

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Dérouler pédagogique

✓ Public

Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

✓ PRÉREQUIS

Aucun prérequis

✓ DURÉE

14 heures

✓ OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP,
- analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité,
- aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles,
- permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

✓ DATES

Nous consulter pour connaître les dates des sessions.

✓ EFFECTIF

4 personnes minimum et 14 personnes maximum par session

✓ LIEU

Centre d'affaires Dillon Valmenière,
Morne Dillon Nord - Résidence de la
Pointe des Sables, 97200 Fort-de-
France

✓ TARIF

490€ net

✓ ACCESSIBLE PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Notre référent handicap reste joignable au 0696 50 23 33

✓ TRANSPORT

TCSP : ligne A et B - Vous souhaitez connaître votre itinéraire, vos horaires, votre tarif et les infos trafic connectez-vous sur : <https://www.martiniquemobilites.mq/>

✓ CONTENU DE LA FORMATION

A. Référentiel de capacités

1. Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :
 - identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs ;
 - Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen) ;
 - le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
 - connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.
2. Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :
 - Repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques ;
 - examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;

Module 1. / 4 heures : Aliments et risques pour le consommateur.

- ❖ Notions de danger et de risques
- ❖ Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, principaux pathogène d'origine alimentaire, Toxi-infections alimentaires collectives
- ❖ Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques.
- ❖ Mise en situation d'une insatisfaction client et savoir retransmettre les informations au responsable de l'établissement
- ❖ Connaître les produits d'hygiène alimentaire et non alimentaire
- ❖ Savoir gérer le stockage de ses produits en toute sécurité
- ❖ Connaître et respecter les règles d'hygiènes corporelles (conséquences, solutions et techniques de communication à ce sujet)

- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;

- apprendre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;

- ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues;

- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

B. Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- l'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;

- la classification en utiles et nuisibles ;

- les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes ;

- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans

l'alimentation :

- les importants pathogènes d'origine alimentaire ;

- les toxi-infections alimentaires collectives

- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers

microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;

- les clauses de préparation ;

- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;

- la rupture des activités dans l'espace ou dans le temps ;

- l'hygiène des manipulations ;

- les formalités de transport ;

- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les différents dangers potentiels :

- risques chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);

- dangers physiques (corps étrangers...);

- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation

communautaire et nationale (ciblée 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 excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analyses Critical Control Point (HACCP).

2.3. Le décret en vigueur relatif aux règles

sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de l'union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;

- grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés ;

- suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le programme de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;

- le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement ;

- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;

- les instructions de congélation/décongélation ;

- l'agencement, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les fondements de l'HACCP.

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

Module 2. / 6 heures : Les fondamentaux de la réglementation

❖ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

❖ Connaître et maîtriser les exigences réglementaires et ses obligations par rapport aux différents services officiels (DDPP, DDCSPP, DGCCRF)

❖ Connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire.

❖ Connaître les micro-organismes, virus, bactéries etc...à maîtriser en HACCP et les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les sources de contaminations, le (5 M) pour analyser les risques HACCP.

❖ Respecter les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

❖ Comment éviter les risques sanitaires

❖ Assurer la traçabilité et savoir gérer la non-conformité (TIAC, Rappel de produit etc...)

❖ Maîtriser le GBPH

❖ Comprendre et savoir déclarer un établissement et savoir ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire.

❖ Connaître les arrêtés ministériels.

❖ Définition de la méthode HACCP et comprendre l'HACCP au sein de l'entreprise ainsi que les bases et les prérequis.

❖ Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrications de vos produits.

❖ Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires.

Module 3. / 4 heures : Le plan de maîtrise sanitaire

❖ Savoir créer ses documents : relevé des températures, contrôle à la réception etc... ❖

Réaliser un plan de Maîtrise sanitaire

❖ Comment mettre en place le PMS et le tenir à jour

❖ Savoir établir ses plannings de nettoyage et de désinfection

❖ Savoir reporter les informations sur le PMS

❖ Déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement

✓ NIVEAU DE FORMATION

L'Entrée : Sans niveau spécifique
Sortie : Sans niveau spécifique

✓ INTERVENANTS

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

✓ ACCÈS À LA FORMATION

Selon la formation ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle ou collective,
- Dossier de candidature
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le **délai d'accès** de la formation dépend de la programmation et des places disponibles, en constante évolution.

✓ 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.

✓ 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.

✓ MODALITÉS D'ÉVALUATION

•L'évaluation continue permet, si elle est favorable, de délivrer un certificat de « sauveteur secouriste du travail » par l'Assurance Maladie – Risques Professionnels(INRS) valable 24 mois.

•Ce certificat pour rester valable, impose de maintenir et actualiser ses compétences.

NB : Pour maintenir ce certificat SST, un recyclage de 7 heures minimum est obligatoire tous les 24 mois

•Cette formation est assurée par un formateur certifié par l'Assurance Maladie- Risques Professionnels/ INRS.

✓ MODALITÉS DE FINANCEMENT

- France Compétence
- Autofinancement

Prise en charge à 100 % possible selon les modalités de financement

✓ MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement individuel et en groupe assuré par des formateurs experts dans le domaine.

Moyens pédagogiques : Apports de contenus, analyse de cas pratiques, jeux de rôles, échanges libres.

Modernes et performants comprenant : Des salles polyvalentes
- Des salles informatiques - Accès Plateforme accessible 7j/7 à une vidéothèque et une bibliothèque numérique.

Matériel audio-visuel : vidéo projecteur... - Ressources documentaires Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux RC des TP et CQP

✓ MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation / Études de cas contextualisées aux situations de travail /Coaching individuel / Solutions pédagogiques individualisées, diversifiées innovantes / Travaux collaboratifs – partages d'expérience et de pratiques

✓ INDICATEUR DE RÉSULTATS



- 100% de réussite au titre professionnel
- 100% d'accès à l'emploi dans les 6 mois
- 100% de stagiaires satisfaits



JMFORMATION
La valorisation des compétences

ABONNEZ-VOUS



☎ 0696 06 05 09 - 0696 5023 33 - 0596 97 58 46 ✉ jmformation@gmail.com

🌐 www.jmformation.com

Siège social : 15 Rue Georges Eucharis, Espace POSEIDON, Dillon Stade, 97200 Fort-de-France

Siège d'exploitation : Centre d'affaires Dillon Valmenière, Morne Dillon Nord - Résidence de la Pointe des Sables, 97200 Fort-de-France

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 97 97 01982 97

Siret : 799 674 064 00032 - Code APE : 8559A - N° QUALIOP : RNQ 3318

Ce document peut faire l'objet de modifications afin de répondre à des impératifs d'ordre pédagogique. Date de MAJ de la fiche : 15/02/2024