

Méthode Haccp / Hygiène Alimentaire

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, ...).

Pré requis : Aucun

2 jours
14 heures

Formation conforme
à la réglementation du :



Objectifs Pédagogiques

Permettre au personnel de cuisine 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.

Programme

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 ;
 - 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 :

Tél : 01.84.16.38.25

- 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 Analysis 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).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Cette formation est assurée par des organismes déclarés et enregistrés auprès de la direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Moyens pédagogiques

Salle adaptée.

Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...

Méthodes pédagogiques

Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues.

Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage.

Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques

Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation.