

Public :

Responsable de restauration
Chef de cuisine
Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Pré-requis :

Aucun.

Durée : 2 jours : 14h

Horaires : A définir

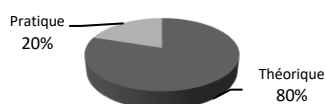
Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

Nombre de salariés par

session : 1 à 10 pers



Références réglementaires :

Règlement (CE) n°852/2004
Décret du 24/06/11 et arrêtés des 5/10 et 25/11/11

Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).

Attestation de fin de formation.

Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

Le Référent Hygiène alimentaire en restauration

Objectifs et compétence visés :

- Actualiser ses connaissances dans l'application des règles d'hygiène en restauration.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène.
- Etre responsable et conscient des risques en adaptant son comportement

Programme :

1^{ère} jour

I. Aliments risques pour le consommateur

- Produits alimentaires et risques sanitaires
- Les différents dangers : biologiques, physiques et chimiques
- Microbiologie des aliments :
 - ✚ Microbes utiles et microbes indésirables
 - ✚ Microbes et toxi-infections alimentaires
 - ✚ Modalités de contamination des produits alimentaires
 - ✚ Potentiel de multiplication des micro-organismes dans le produit
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- L'hygiène des manipulations
- Chaînes du froid/chaînes du chaud
- Conditions de stockage
- Entretien des locaux et du matériel
- Organisation des postes de travail

II. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Évolution des réglementations françaises et européennes
- Le paquet hygiène et la réglementation en vigueur
- Rôles des organismes de contrôle
- Inspection : la grille, les suites de l'inspection

2^{ème} jour

III. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
 - ✚ Hygiène du Personnel
 - ✚ La Marche en avant Temps/Espace
 - ✚ Le nettoyage et la désinfection
 - ✚ Sanitation et plan de lutte contre les nuisibles
 - ✚ Maîtrise des températures
- HACCP : Rappel de base des principes de l'HACCP : La règle des 5 M

IV. Travaux pratiques à partir de cas concrets

- Élaboration du diagramme de fonctionnement et détermination des points critiques
- Le plan de surveillance et les documents d'enregistrement à mettre en place
- Limites critiques et actions correctives
- Les autocontrôles et la traçabilité
- Savoir mettre en application le plan de maîtrise sanitaire de votre structure