FORMATION

Forgeons votre avenir

à l'école des Chefs

école culinaire
Cuisine - Pâtisserie - Salle

~ HACCP HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE ~
POUR LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Jean Paul DELATTRE Consultant spécialisé en sécurité alimentaire

PUBLIC CONCERNÉ :
Personnel de la restauration

PRÉREQUIS :
Etre en activité sur un poste en restauration

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :
Pour répondre aux exigences de la réglementation, les acteurs de la restauration doivent être formés à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et des bonnes Pratiques d'hygiène. Cette formation leur permet de s'initier ou de renforcer leurs connaissances. Les informations transmises ont pour objectif d'analyser les dangers et les risques liés à une insuffisance en hygiène, d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, et enfin de mettre en œuvre les principes d'hygiène.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :
Power point et interaction avec l'apprenant. Possibilité d'approfondissement par le biais d'une banque de données en PDF en fonction du niveau et de l'attente de l'apprenant. Exercices: analyse des dangers ; analyses des CCP (par l'intermédiaire de la méthode HACCP) ; audit d'inspection ; actions d'autocontrôles. Utilisation de vidéo. Remise de tous les supports pédagogiques (vidéos, supports, documents pédagogiques, fiches autocontrôles)

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	14h
TARIFS	700 Euros HT	3000 Euros HT
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

à l'école des chefs
21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS
contact@alecoledeschefs.com
06.69.44.30.30
www.alecoledeschefs.com

ProSapiens

Bocuse d'Or Winners

FORMATION

Forgeons votre avenir

à l'école des Chefs

école culinaire
Cuisine - Pâtisserie - Salle

PROGRAMME

~ Test de connaissance initial
~ Remise du livret de formation

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

~ Introduction des notions de danger et de risque
~ Les dangers biologiques, chimiques et physiques
~ Niveau d'apparition des contaminations

1. Les dangers microbiens

~ Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
~ Les classements en utiles et nuisibles
~ Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
~ La répartition des micro-organismes dans les aliments
~ Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
~ Les toxi-infections alimentaires collectives
~ Les associations pathogènes/aliments

Vidéo :
- Documentaire 6'33: « Sur les traces de la Listeria » (le site TV novembre 2000)
- Escherichia coli 10''

2. Les autres dangers biologiques

~ Les allergènes
~ Les parasites

3. Les dangers physiques (Bois, verre, métal...)

~ Exemples concrets tirés de la presse et des organismes de défense du consommateur

4. Les dangers chimiques (produits d'entretien, BPA, phtalates...)

~ Exemples concrets tirés de la presse et des organismes de défense du consommateur

II. LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE)

~ Le paquet hygiène
~ L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
~ Obligations de moyens et de résultats
~ Déclaration, dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
~ CERFA 13409-82 détaillé
~ Fermeture d'urgence sanitaire pour défaut d'hygiène avec article de presse
~ Les organismes de contrôle (DDSCPP, douane)
~ Grilles d'inspection, Vade-mecum et suites de l'inspection

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

1. Les BPH

~ Le GBPH
~ L'hygiène du personnel et des manipulations

Vidéo :
- Documentaire 3'27 : Protocole nettoyage et désinfection des mains
- Documentaire 4'24 : Protocole de désinfection et traitement des denrées d'origine végétale destinées à être consommées crues

~ Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
~ Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
~ Les procédures de congélation, de décongélation, le guide du froid
~ L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Vidéo :
- Documentaire 1'48 : Protocole de nettoyage et de désinfection du poste de travail.
- Documentaire 4'23 : Protocole nettoyage et désinfection des sols.

2. Les principes de l'HACCP

~ 7 principes et 12 étapes

3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

~ Autodiagnostic hygiène.
~ Cas pratiques : Cherchez l'erreur

~ Test de connaissance final
~ Remise à chaque stagiaire du certificat de validation de la formation en hygiène alimentaire en restauration commerciale et de toute la documentation (format PDF) sur support USB ou CD-Rom

à l'école des chefs
21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS
contact@alecoledeschefs.com
06.69.44.30.30
www.alecoledeschefs.com

ProSapiens

Bourse d'Or Winners