

PROGRAMME PEDAGOGIQUE

Thème :

HACCP – Restauration – Sécurité alimentaire

Public concerné :

- Toutes personnes intervenant en restauration, y compris collective

Objectifs pédagogiques :

- Permettre d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Appréhender les risques sanitaires et les maîtriser
- Consolider la sécurité alimentaire, sensibiliser et former les stagiaires aux enjeux liés au respect de la réglementation en vigueur

Prérequis :

Aucun

Déroulé de la formation :

Jour 1

1) Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène alimentaire

- Qu'est-ce que l'hygiène ?
- Statistiques épidémiologiques
- Les conditions de la maîtrise : Savoir, Vouloir, Pouvoir

2) Notions de microbiologie

- Mode de vie et conditions de développement des micro-organismes
- Incidence de la température

- Les T.I.A.C. et leurs effets

3) Rappels élémentaires sur l'hygiène

- Les dangers
 - Biologiques, physiologiques, chimiques
 - Prise en compte des nouveaux dangers comme les allergènes
- La maîtrise des risques
 - Milieu (locaux, marche en avant)
 - Matière première (circuit des produits, qualité de la MP)
 - Main d'œuvre (le personnel : hygiène corporelle, vestimentaire)
 - Matériel (équipements)
 - Méthode (bonnes conditions de préparation, de transport, respect de la chaîne du froid et du chaud...)
- Les nettoyages et désinfections
 - Nature et utilisation des produits et matériels adaptés
 - Organisation et gestion des nettoyages :
 - Plannings
 - Rôles et responsabilités
 - Vérification et traçabilité

4) Connaissance de la législation

- Les dispositions réglementaires
 - Les arrêtés concernant les agréments
 - La réglementation CE 178/2002 et « le **Paquet Hygiène** »
 - Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels (grille d'inspection) et les suites données
 - Notion des responsabilités individuelles et collectives

Jour 2

5) Plan de maîtrise alimentaire

- Gestion de la TRAÇABILITE
 - Les principes d'identification
 - Les paramètres à tracer
 - Les supports et outils d'enregistrements

MASTER CLASS FORMATION – La formation un jeu d'enfant !

N° Vert : 0 800 94 25 79 – www.masterclass-formation.fr – contact@masterclass-formation.fr

3, rue Maurice Kœchlin – 67500 HAGUENAU – RCS Strasbourg 788 891 513

Société à responsabilité Limitée au capital de 15 000 € - NAF 8559A

BANQUE EUROPEENNE CREDIT MUTUEL : IBAN FR76 1189 9001 0000 0201 4750 130 – BIC : CMCIFR2A

N° de déclaration d'existence : 42 67 049 38 67

- Conservation des documents
- Gestion de la CRISE SANITAIRE
 - Les alertes
 - Plan de retrait, plan de rappel
 - Notification aux autorités compétentes
- Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Que regroupent-elles ?
 - Présentation du GBPH du secteur de la restauration
- Exposé de la méthode HACCP
 - Les 7 principes de la démarche
 - Etapes préliminaires à l'étude
 - L'analyse des dangers et identification des points déterminants et critiques
 - Système de surveillance
 - La gestion des non-conformités et actions correctives

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

La formation est réalisée à l'aide de support formateur (vidéoprojecteur, documentation, charges diverses...).

Pour les stages en entreprise, prévoir une salle de formation : paperboard, vidéoprojecteur.

A l'issue du stage, une attestation de stage, une attestation d'assiduité ainsi que des émargements sont délivrés aux stagiaires.

Suivi et évaluation :

Évaluation à partir d'une fiche d'évaluation individuelle en formation.

Nature de la sanction de l'action de formation et modalité d'évaluation :

Questions / Réponses tout au long de la formation.

Contrôle de l'assiduité :

A l'issue du stage, une attestation de stage, une attestation d'assiduité ainsi que des émargements sont délivrés aux stagiaires.

MASTER CLASS FORMATION – La formation un jeu d'enfant !

N° Vert : 0 800 94 25 79 – www.masterclass-formation.fr – contact@masterclass-formation.fr

3, rue Maurice Kœchlin – 67500 HAGUENAU – RCS Strasbourg 788 891 513

Société à responsabilité Limitée au capital de 15 000 € - NAF 8559A

BANQUE EUROPEENNE CREDIT MUTUEL : IBAN FR76 1189 9001 0000 0201 4750 130 – BIC : CMCIFR2A

N° de déclaration d'existence : 42 67 049 38 67