

PROGRAMME PEDAGOGIQUE

HACCP – Restauration – Sécurité alimentaire

Objectifs de la formation :

- 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

Public concerné et pré requis :

Toutes personnes intervenant en restauration, y compris collective, aucun prérequis

Modalités techniques et pédagogiques :

- La formation est réalisée à l'aide de support formateur (vidéoprojecteur, documentation, exercices...).
- Pour les stages en entreprise, prévoir une salle de formation : paperboard, vidéoprojecteur.

Suivi et évaluation

- Évaluation à partir d'une étude de cas concrète et interaction permanente entre les participants et le formateur.
- Questions / Réponses tout au long de la formation et passage
- Attestation d'assiduité et de fin stage

Modalités de déroulement :

- Formation de 2 jours
- Adaptation du programme en fonction du/des besoin(s) du/des stagiaire(s).

Programme :

- 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 :
 - o Plannings
 - o Rôles et responsabilités
 - o 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
- 5) Plan de maîtrise alimentaire**
 - Gestion de la TRAÇABILITE
 - Les principes d'identification
 - Les paramètres à tracer
 - Les supports et outils d'enregistrements
 - 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