



STC FORMATION CONSEIL

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

COMMERCIALE

PROGRAMME DE FORMATION

14H 2 JOURS

Durée 14H de face à face pédagogique

Objectifs de la formation **A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :**
Organiser et gérer les activités de restauration dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client

Public visé et pré requis Tout professionnel de la restauration souhaitant comprendre et mettre en place la méthode HACCP appliquée à l'hygiène sur son lieu de travail. Depuis octobre 2012, cette formation est obligatoire (article L.233-4, décret N°2011-731 du 24 juin 2011) : chaque établissement de restauration doit justifier qu'au moins une personne, parmi le personnel, à été formée aux règles de l'hygiène alimentaire. Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Nombre de participants 15 participants maximum par session

Lieu Stage dans les locaux de l'OF, en salle de réunion chez le client, ou location de salle de réunion, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle accessible aux personnes en situation de handicap.

Outils, méthodes et supports pédagogiques Alternance de cours théoriques, d'exercices pratiques détaillant les bonnes pratiques garantissant une hygiène optimal en restauration, illustrés d'exemples concrets montrant l'application des notions abordées : étude de cas : analyse interactive, identification des mauvais comportements et corrections ; exercices de mises en situations : mise en application des acquis : interaction et échanges d'expériences ; le formateur encourage les participants à poser des questions et conseille sur la mise en application des principes étudiés dans leur propre structure. Powerpoint, paperboard, vidéoprojecteur. Livret stagiaire remis à la fin de la session.

Suivi de l'exécution du programme Feuilles d'émargements, Attestation de stage remis à chaque participant en fin d'action, avis de titre d'habilitation soumis à approbation de l'employeur avis de titre d'habilitation soumis à approbation de l'employeur.

Modalités d'appréciation Des résultats Test de positionnement au démarrage du stage
Exercices pratiques et questionnaires d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés réunis dans un livret test, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage

Modalités d'accès et délais Eligible au financement OPCO, si cotisations à jour. STC FORMATION CONSEIL se charge de faire les démarches de financement auprès de l'OPCO. Demande de financement à réaliser 60 jours minimum avant début de l'action de formation.

Tarifs 850€ HT par personne en mini cours de groupe, 1800€ HT par personne en individuel



I La réglementation en relation avec la restauration commerciale

- La réglementation communautaire
- La réglementation nationale
- Les différents commerces (commerce de détail, commerce de bouche, restauration commerciale)
- L'objectif de la réglementation
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

II L'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

1) Maîtriser les dangers microbiens, chimiques, physiques et biologiques

- Le monde microbien, Classification des microbes nuisibles et utiles, Le danger bactérien, Les origines des contaminations, La vie des bactéries, La prolifération bactérienne
- Les bactéries responsables des toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Les autres dangers : physiques, biologiques (allergènes, histamine ...) et chimiques

2) Optimiser l'hygiène au sein de son infrastructure

- Objectif
- Conception des locaux
- Sectorisation des activités propres / sales
- Aptitude au nettoyage et à la désinfection
- La ventilation, La potabilité de l'eau, L'éclairage

3) Optimiser l'hygiène par des équipements appropriés

- Conception / implantation des locaux
- Contenants
- Les laves mains
- Les matériels pour le nettoyage et la désinfection

4) Veiller à l'hygiène du personnel

- Les mains, La tenue de travail
- La santé, La formation du personnel

5) Se familiariser avec les contrôles officiels

- Qui réalise les contrôles ?
- Le déroulement d'un contrôle et les points examinés
- Les suites d'une inspection (formalisation, sanction.....)

III Les principes de l'hygiène en restauration commerciale

1) Application du guide des BPH (les Bonnes Pratiques d'Hygiène)

- L'achat / réception des matières premières
- Le stockage, La décongélation, La gestion des entamés, Le risque Anisakis
- La préparation, La gestion des excédents, Le refroidissement rapide
- La chaîne du froid, la chaîne du chaud
- Le nettoyage et la désinfection, La traçabilité

2) L'affichage obligatoire

- L'origine de la viande, Allergènes
- Complément d'information : les affichages non liés à l'hygiène mais à la fraude

3) Savoir mettre en place des mesures de prévention

- Définition, Les actions à réaliser avant la démarche HACCP
- Les 7 principes de la démarche HACCP, Les 12 étapes de la mise en place

Contact STC FORMATION CONSEIL
2, allée des Sarthes 24750 Champcevinel
☎ 0672430943 ✉ stephaneclidat@gmail.com

