



STC FORMATION CONSEIL

REVOIR ET ACTUALISER LES BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

PROGRAMME DE FORMATION

7H 1 JOUR

Durée 7H de face à face pédagogique

Objectifs de la formation **A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :**
Revoir les règles permettant d'assurer en restauration une hygiène optimale et la qualité alimentaire en limitant contaminations et multiplication microbienne et en détruisant les microbes : identifier les grands principes de la réglementation ; analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène ; mettre en œuvre les principes de l'hygiène, connaître, mettre en cohérence les principes de la méthode HACCP et la démarche qualité.

Public visé et pré requis Tout professionnel de la restauration ayant au préalable suivi la formation initiale obligatoire en hygiène alimentaire.

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 optimale 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. Formation non certifiante

Modalités d'appréciation Test de positionnement au démarrage du stage
Des résultats 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 425€ HT par personne



**Programme détaillé
De la formation**

Réviser la réglementation et actualisations applicables à la restauration

- La réglementation communautaire
- La réglementation nationale
- Les spécificités (commerce de détail, restauration commerciale)
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- L'affichage obligatoire (origine de la viande, allergènes, éventuelles nouveautés)
- Complément d'information : les affichages non liés à l'hygiène mais à la fraude (menu, boissons et licences)
- Les contrôles d'hygiène : qui réalise les contrôles, déroulement, points examinés
- Le déroulement d'un contrôle et les points examinés
- Les suites d'une inspection (formalisation, sanction...)

Maîtriser les dangers microbiens, chimiques, physiques et biologiques

- Empêcher les contaminations et les multiplications des bactéries responsables des TIAC
- Rappel des principales bactéries impliquées
- Les bonnes pratiques pour leur élimination
- Prévenir les dangers chimiques
- Prévenir les dangers physiques
- Gérer les dangers biologiques (histamine, allergènes...)

Optimiser l'hygiène au sein de son infrastructure

- L'hygiène du personnel
- Les clés d'une infrastructure favorisant l'hygiène
- Les équipements indispensables

Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Révision des procédures à appliquer à chaque étape de manipulation
- Préparation des denrées
- Le respect de la chaîne du froid et du chaud
- La traçabilité
- Le nettoyage et la désinfection

Rappel des principes de la démarche HACCP

- 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

