

METHODE HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE

« REFERENT »

Code produit : 0HYA1/ Version : v1

ELEMENTS DE CONTEXTE

En application du décret n°2011-731 du 24 Juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire d'établissements de restauration commerciale. Contenu (selon arrêté du 5 Octobre 2011)

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale

PUBLIC CONCERNE/EMPLOI VISE

Responsable (18 ans au minimum) d'un établissement de restauration traditionnelle, de restauration rapide, d'une cafétéria ou d'un libre-service, amené à mettre en œuvre la méthode HACCP.

MODALITES

Durée : 14 heures d'assiduité dont 7 heures en présentiel (plateforme E-learning accès illimité pendant 30 jours)

Type : Blended Learning

Assistance technique et pédagogique : Chaque participant recevra, en même temps que sa convocation, des liens et codes d'accès à notre plateforme sécurisée dédiée. Il pourra s'il le souhaite tester et contacter au besoin notre support pour l'utilisation des outils.

Le bénéficiaire dispose également d'une assistance pédagogique de la part de l'intervenant identifié dans tout le déroulement du parcours de formation.

Méthodes et moyens pédagogiques : Parcours interactif (questions, sons, vidéos, illustrations 2D - 3D), Évaluation formative par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation, Tutorat individuel, Pratique en présentiel

Validation des acquis : QCM, test théorique et pratique

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation, certificat de réalisation

Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé dans le domaine

PROGRAMME

❖ **MODULE 1 : partie théorique en E-learning**

Aliments et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque

Les dangers microbiens : microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des microorganismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers biologiques (allergènes)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation européenne en vigueur)

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les contrôles officiels

- Contrôleurs : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), agence régionale de santé (ARS)
- Moyens : grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
Suites de l'inspection : Rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

MODULE 2 : partie pratique en présentiel

- **Le plan de maîtrise sanitaire :**
 - Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - Le GBPH du secteur d'activité spécifié

LES + ASFO

Nos responsables pédagogiques et intervenants sont des experts reconnus dans leur métier.

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.