

PUBLIC

Tout salarié travaillant dans le secteur de la restauration

PREREQUIS

Aucun

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 personnes maximum

DUREE

2 jours soit 14 heures

INTERVENANTE

Anita Karine BRU, formatrice consultante

ou

Christèle DAURE, formatrice consultante

MODALITES PRATIQUES

. Formation en présentiel

. Intra et inter établissement

Prochaines sessions :

8, 9 mars 2021

27, 28 septembre 2021

A Arzacq (64)

. Devis sur simple demande

. Accessibilité handicapé :

Nous consulter

. Inscription par mail / téléphone

VALIDATION

Attestation de formation

DISPOSITIF DE L'ACTION

En amont : Prévisite, recueil des besoins des participants

Au cours de formation :

Evaluation lors des mises en situation, des études de cas et réflexions de groupe

En fin de formation :

Evaluation des acquis par post-test et évaluation de la satisfaction des participants

A 3-6 mois : Evaluation à distance

OBJECTIFS

Le stagiaire sera capable de ...

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

PROGRAMME

Module 1 : Les bases de la microbiologie

- 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

Module 2 : La méthode HACCP

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) : principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de la méthode HACCP : 7 principes et 12 étapes

Module 3 : Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir

- Réception des marchandises : Points clés de contrôles, Fiche à réception
- Stockage : températures réglementaires, études d'erreurs, exemple de rangement
- Préparations chaudes : Points clés de contrôle et maîtrise, suivi du contrôle des huiles
- Préparations froides : Points clés de contrôle et maîtrise, décontamination des végétaux, cas particuliers des salades composées et pâtisseries
- Plan de nettoyage et désinfection : Points clés de contrôle et maîtrise, construction du plan, techniques de nettoyage

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application
- Remise d'un livret pédagogique

La durée et le contenu de cette formation sont personnalisables en fonction de vos besoins