

**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**

Formatrice consultante, ingénierie biochimie et microbiologie

**MODALITES PRATIQUES**

- . Formation en présentiel
- . Intra et inter établissement
- . Prochaine session :  
1, 2 février 2024  
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* : Prévissite, 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 micro-organismes 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