



Assurer la sécurité alimentaire chez un maître restaurateur

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous saurez identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en œuvre les principes de l'hygiène

CONTENU DU PROGRAMME :

1. Connaissances de base en microbiologie des aliments

- Connaissance du monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Les dangers biologiques conditions de multiplication, survie, élimination, influence de la température (froid, chaud)
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire (TIAC les plus fréquentes, couples pathogènes/aliments associés)
- Les moyens de maîtrise des dangers biologiques :
 - qu'est-ce que l'hygiène (salubrité et sécurité des aliments),
 - comment limiter les contaminations
 - la chaîne du froid, la chaîne du chaud
 - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - hygiène des manipulations
 - entretien des locaux et du matériel (nettoyage-désinfection)

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

- Déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- Principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) n°852/2004)
- traçabilité et gestion des non-conformités
- les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail.

3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- Le GBPH restaurateur

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES :

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM dévaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

Durée & Tarif HT
2 Jours - 14h 330€ HT
Entreprise
Public concerné
Toute personne responsable d'une cuisine
Pré requis
Compréhension du Français test de positionnement initial
Modalités d'encadrement
Formation en présentiel Formateur qualifié OPQF Ancien chef de cuisine
Lieu
Asforest ou en entreprise
Dates
Dates à définir

