

● **Nature de l'action**

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.

● **Personnel concerné**

Exploitants, salariés d'entreprises de restauration commerciale, au sens de l'arrêté du 05/10/2011.

● **Pré-requis**

Aucun.

● **Objectif professionnel**

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

● **Objectifs pédagogiques**

Être capable de :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Mettre en œuvre les principes d'hygiène

● **Méthodes pédagogiques**

- Apports théoriques,
- Echanges et mises en situation pratique,
- Etudes de cas.

Documentation : un support de cours est remis aux stagiaires.

● **Modalités et délais d'accès**

Modalités d'accès : Entretien téléphonique et/ou rendez-vous physique

Estimation du délai d'accès : de 7 jours à 1 mois.

● **Modes d'évaluation**

Une évaluation qualitative de la formation est demandée aux stagiaires en fin de stage.

● **Sanction de la formation**

- Remise d'une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action.
- Cette formation fait l'objet d'une évaluation des acquis.
- Attestation de formation spécifique (décret du 24/06/2011)

● **Durée**

2 jours, soit 14 heures.

● **Accessibilité aux personnes handicapées**

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

● **Contact**

Jeremy SINDICQ
05 59 92 64 38
05 24 89 15 11
jeremy.sindicq@asfo.fr

PROGRAMME

MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

- Enjeux
- Les attendus du consommateur
- Responsabilités et obligations en restauration
- Le Plan de maitrise sanitaire
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

UNE OBLIGATION REGLEMENTAIRE

- Le « paquet Hygiène »
- Son fonctionnement
- Les contrôles officiels

LES RISQUES LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE

- Notions de Dangers et de risques
- Notions de TIAC (toxi-infections collectives)
- Les dangers bactériologiques, physiques et chimiques

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Marche en avant, séparation des secteurs, ...
- Hygiène du personnel
- La gestion des températures (chaîne du froid)
- La gestion des temps de travaux
- Le plan Nettoyage & Désinfection

LES BONNES PRATIQUES DE LA PROFESSION

- La qualité des matières premières et les conditions de préparation,
- La chaîne du froid, la chaîne du chaud
- Le respect des températures, de conservation, cuisson et refroidissement,
- La séparation des activités dans l'espace ou le temps,
- L'hygiène des manipulations,
- Les conditions de transport,
- La traçabilité,
- L'organisation du nettoyage et de la désinfection,
- Les mesures de vérification : auto-contrôle, températures, ...
- Les durées de vie : DLC, DDM.

LES PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES SANITAIRES

- Définition et principes
- Les 12 étapes de la démarche
- Identification des risques sanitaires
- Détermination de causes de risques(méthode 5 M)
- Mesures de maîtrise
- Le plan de maîtrise sanitaire

APPLICATIONS PRATIQUES

- Exemples et exercices à partir de situations d'entreprises
- Etudes de cas