

Les Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective

(CODE 00508_01)

FINALITÉ

Afin d'améliorer la maîtrise de l'organisation en place, et de répondre aux exigences réglementaires, les professionnels du service restauration doivent être régulièrement formés à la sécurité des denrées alimentaires et aux Bonnes Pratiques d'hygiène.

Cette formation a pour objectif d'augmenter l'implication de vos collaborateurs dans la maîtrise de la sécurité et de la qualité au quotidien et leur fera prendre conscience des risques encourus en cas de mauvaises pratiques et de non-respect des consignes.

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire et les enjeux associés à la restauration collective
- Connaître les principales sources de contamination des produits alimentaires
- Être capable d'identifier toute situation ou événement pouvant entraîner un risque relatif à la sécurité des aliments
- Être en mesure de mettre en place les principales mesures de prévention en matière de sécurité alimentaire

Les Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective

(CODE 00508_01)

PUBLIC

Professionnels qui interviennent dans la préparation, la manipulation ou le service des repas

Effectif

12 participants maximum

PRÉREQUIS

Aucun

Les Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective

(CODE 00508_01)

CONTENU

1- INTRODUCTION A LA SECURITE DES ALIMENTS

- Impacts d'un aliment contaminé & les risques encourus
- Contexte réglementaire & responsabilité (les principales exigences)
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (BPH, traçabilité et HACCP)

2- NOTIONS DE DANGERS ET DE CONTAMINATIONS

- Contaminations Microbiologiques et TIACs
- Contaminations Chimiques
- Contaminations Physiques : Les corps étrangers
- Allergènes Alimentaires

3- LA MAITRISE DES DANGERS ? LA PREVENTION

- Maîtriser les contaminations : la méthode des 5M
- Maîtriser le développement des microbes

4- LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION

- Hygiène du personnel et comportement (Tenue / Etat de santé / comportement ...)
- Lavage des mains (principes / contaminants des mains / procédure et poste de lavage...)
- Nettoyage & Désinfection (Bonnes pratiques / caractéristiques produits / TACT...)
- Locaux et Environnement de travail (Marche en avant ? sectorisation ? rangement, maintenance et entretien des équipements...)
- Opérations & traitements spécifiques en production (Décartonnage - Déboitage ? décongélation ? cuisson - remise et maintien en température ? refroidissement ? fritures - mixage - gestion des restes - gestion des déchets...)
- La traçabilité ; la gestion des dates (Plats témoins - DLC/DDM ? rotation...)
- Les autocontrôles associés aux procédés (Contrôles des réceptions ? contrôles des températures de stockage / des températures de remise en température / de refroidissement / de service...)

5- L'HACCP (sensibilisation)

- Qu'est-ce que l'HACCP ?
- Principe et enjeux de la démarche HACCP BPH, CCP, PRPo...
- La maîtrise des CCP
- Exemples en restauration

Les Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective

(CODE 00508_01)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La méthode pédagogique est active et participative, elle s'appuie sur des contenus théoriques (PPT, vidéos), des analyses de cas, des ateliers pratiques et des échanges entre les participants. Sur le plan matériel, est requise une salle spacieuse adaptée à la formation, équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ainsi qu'une cuisine professionnelle si la formation a lieu dans l'établissement.

MODALITES D'EVALUATION

Pendant la formation : Plusieurs évaluations seront réalisées sous forme de questionnaires ou d'ateliers afin de mesurer la progression de chaque participant.

A l'issue de la formation : Les participants seront invités à renseigner un questionnaire afin d'évaluer l'atteinte des objectifs de la formation (une synthèse sera transmise au commanditaire).

INTERVENANT-E-S

Auditeur et expert de la sécurité sanitaire - Groupe ec6

PARTENAIRES

Action organisée en partenariat avec le Groupe ec6.



Les Bonnes Pratiques d'hygiène en restauration collective

(CODE 00508_01)

MODALITÉ INTRA

Ces formations ont lieu dans vos locaux.

TARIF

[Demander un devis](#)

DURÉE

1 jour / 07 heures