

GUIDE DES BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ET SECURITE



PARTICIPANTS :

Professionnels de la restauration commerciale

ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : Campus du Lac Bordeaux ou Libourne

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en Sécurité et Hygiène alimentaire

ELIGIBILITE :

FAFIH
CPF

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010
Code APE-NAF 8542Z
N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -
33071 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 79 52 00
campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder
33504 Libourne Cedex
Tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Connaître la législation en vigueur
- Maîtriser et mettre en application les différents procédés (Guide bonnes pratiques hygiène).
- Mettre en place la formation en interne destinée à des personnels d'entreprises de restauration.
- 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.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance de formation théorique sur des bases de microbiologie et mise en pratique :
Formation pratique avec des outils interactifs : photos concrètes de cas terrain, vidéos, témoignages d'intoxications alimentaires avec interviews des dirigeants
Méthode interactive de questions/réponses sur des cas concrets
Travail en sous-groupe à partir de photos d'expertise

CONTENU DU PROGRAMME

IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE.

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat, le contenu du plan de maîtrise sanitaire, la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

ANALYSER LES RISQUES LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE.

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques, les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, de fermeture, de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE.

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).
- Organiser la production et le stockage des aliments.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise et les autres dangers potentiels

LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE.

- Notions de déclaration, agrément, dérogation.
- L'hygiène des denrées alimentaires (règles communautaires).
- Principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- Les procédures fondées sur le Guide bonnes pratiques hygiène.
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires.
- Les contrôles officiels : DDCSPP, ARS.
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, PV, fermeture...

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE.

- Les BPH : L'hygiène du personnel et des manipulations.
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (DLC, DLUO), les procédures de congélation et de décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les principes du Guide bonnes pratiques hygiène.
- Mesures de vérification (autocontrôles, enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifique.