

Partie 1

PARTICIPANT(S) :

Professionnels de la restauration

ORGANISATION :

Durée : 14h inclus 2h pratique

Lieux : Campus du Lac Bordeaux ou
Libourne

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité
alimentaire

ELIGIBILITE :

AKTO – HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en
INTRA Entreprise

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.

Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire.

Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire.

Connaître la réglementation en vigueur.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active et séquentielle.
- Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants.
- Mise en œuvre sous forme d'ateliers favorisant l'émulation collective, et l'analyse de cas avec débat participatif.
- Formulation des problématiques et échanges d'expériences.
- Évaluation continue des acquisitions des apprenants au fil de la formation et phase de clôture par la réalisation d'un exercice appliqué ou rédactionnel.

CONTENU DU PROGRAMME

LA RÉGLEMENTATION

Généralité

- Les décrets, les arrêtés ministériels
- Le paquet hygiène
- Le GBPH
- La déclaration d'agrément sanitaire
- Obligation et exigences face à la DDPP et à la DDCSPP
- Les sanctions pour non-conformité

LA MÉTHODE HACCP

Le principe

- Origine et objectif
- Les 5 règles d'hygiène à maîtriser : les 5M
- Les 7 critères :
 - L'analyse des risques et dangers
 - L'identification des points critiques
 - Détermination des seuils maximaux
 - Création d'un système de surveillance
 - Mise en place de mesures correctives
 - Vérification des procédures
 - Création du dossier documentaire
- Les 12 étapes
 - La formation
 - L'identification du champ d'étude
 - L'identification des produits d'hygiène
 - Description de l'utilisation des produits
 - Identification des différentes étapes du procédé de fabrication
 - Evaluation des dangers
 - Identification des points critiques
 - Mise en place des seuils critiques
 - Mise en place d'un système et d'une méthode de surveillance
 - Mise en place des méthodes correctives
 - Constitution du dossier documentaire
 - Vérification et audit final

Les principaux points de vigilance et BHP

- L'hygiène personnelles
- Le contrôle livraison et approvisionnement
- Les procès de décontamination et de production
- Le suivi des températures
- La gestion des huiles de friteuses
- La mise sous-vide et la remise en température
- Gestion des DLC et DLUO

Partie 2

PARTICIPANT(S) :

Professionnels de la restauration

ORGANISATION :

Durée : 14h inclus 2h pratique

Lieux : Campus du Lac Bordeaux ou Libourne

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire

ELIGIBILITE :

AKTO – HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en

INTRA Entreprise

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

- La traçabilité
- Les nuisibles
- Les contaminations croisées
- La marche en avant
- Les risques chimiques
- Le plan de nettoyage
- L'externalisation : laboratoire, test de vieillissement, entretien des hottes, maintenance, etc.

RAPPELS ET GÉNÉRALITÉS

La contamination

- Le danger microbien (origine, classification, lutte)
- Les agents pathogènes
- Les TIA/TIAC
- La maîtrise des dangers microbiens
- Les risques chimiques, physiques et biologique

Les outils et la mise en œuvre

- Le plan de nettoyage : les services et la relation avec les fournisseurs des produits de nettoyage
- Les packs HACCP téléchargeable et modifiable : fiches et trames
- Le GBPH
- Le PMS

Pratique

- La zone légumerie et déboitage.
- Mise en situation d'un relevé de température d'une enceinte réfrigérée et explication d'une non-conformité.
- Rangement d'une enceinte réfrigérée avec étiquette de traçabilité.
- Simulation d'un passage en cellule (thermosonde, autocontrôle)
- Identifier les zones dites souillées et dites propres.
- Visualiser le plan de nettoyage et désinfection des locaux.

ÉVALUATION

- Exercice d'application sur une recette imposée ou un test sous forme rédactionnelle (QCM, élaboration d'une fiche technique, description d'un process de production, etc...)
- Correction collégiale