



# HYGIENE ALIMENTAIRE | HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A LA RESTAURATION COMMERCIALE

**OBJECTIFS** | Connaître et respecter les exigences réglementaires spécifiques à la Restauration

- Appliquer le « Paquet Hygiène »
- Répondre aux exigences qualitatives et juridiques
- Prévenir le risque sanitaire
- Réduire les coûts du non qualité
- Mise en application (Étude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP

## PROGRAMME

- Règlementation en vigueur
    - Objectifs du « Paquet Hygiène » - Responsabilité des professionnels
    - Synthèse des exigences des règlements en vigueur
    - Contrôles des services officiels
  - Hygiène et gestion du risque sanitaire en restauration collective
    - Personnel (respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
    - Nettoyage et désinfection
    - Respect de la chaîne du froid
    - Rangement rationnel des denrées
    - Gestion des déchets
  - Organisation du travail et respect des démarches (HACCP, formalisation des autocontrôles, températures, traçabilité...)
  - Management de la qualité en service de restauration
- Mise en application
- L'équipe HACCP et la description de votre production
    - Comment constituer une équipe HACCP
    - Description et utilisation du (ou des) produit(s)
  - Les diagrammes de fabrication
    - Élaboration du (ou des) diagramme(s) de fabrication
    - Vérification et validation du (ou des) diagramme(s)
  - Analyse des risques
    - Procéder à l'analyse des risques
    - Identifier et classer les Points Critiques (PC)
    - Définir les PrPo
    - Établir les limites/seuils critiques pour chaque PC
  - Création de documents d'enregistrements
    - Création de documents d'enregistrements
    - Plan de nettoyage et de désinfection
    - Planning de nettoyage et de désinfection

**PRÉ-REQUIS** | Conditions de réussite

- Professionnels de l'alimentation
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

**INTERVENANT**

- La formation est assurée par un formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'hygiène (restauration collective, produits frais...)

**MODALITES D'EVALUATION**

- Evaluation par le formateur : mise en situation de vente (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

**MODALITES** \*

- Durée : 14 heures sur 2 jours
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- Participation à des mises en situations et échanges

\* **CONTENU** | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.