



ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, les principes de la méthode HACCP et d'appliquer le principe de la marche en avant. Vous maîtriserez les températures de stockage selon les marchandises concernées ainsi que les principes de la chaîne du froid. Vous serez capable d'appliquer les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles de sécurité alimentaire.

CONTENU DU PROGRAMME

1. Connaissances de base en microbiologie des aliments

- Connaissance du monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Les dangers biologiques conditions de multiplication, survie, élimination, influence de la température (froid, chaud)
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire (TIAC les plus fréquentes, couples pathogènes/aliments associés)
- Les moyens de maîtrise des dangers biologiques :
 - qu'est-ce que l'hygiène (salubrité et sécurité des aliments),
 - comment limiter les contaminations
 - la chaîne du froid, la chaîne du chaud
 - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - hygiène des manipulations
 - entretien des locaux et du matériel (nettoyage-désinfection)

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- Principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) n°852/2004)
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail.

3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- Le GBPH restaurateur

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB
- Remise de l'attestation DRIAFF – attestation obligatoire HACCP

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS



Durée & Tarif

2 jours – 14 heures

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée à encadrer du personnel en restauration commerciale

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise

Dates de session

Voir catalogue