



PROGRAMME DE FORMATION

1. Thème de la formation	Hygiène alimentaire en établissement de restauration collective
2. Intervenants	<i>OLIVIER MOENE OU STEPHANE BUCEK – FORMATEURS SENIORS</i>
3. Objectifs de la formation	A l'issue de la session, chaque formé sera capable de : • Comprendre l'incidence d'une bonne organisation à la mise en œuvre de ce dispositif. • Appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement conforme à la sécurité alimentaire ; • Compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité ; • Interpréter les résultats d'analyses bactériologiques et mettre en œuvre les actions correctives en conséquence.
4. Public concerné, prérequis éventuels	- Cuisiniers et les agents du service restauration
5. Mise en œuvre de la formation	• Formation théorique en salle et applications pratiques en cuisine
6. Contenu indicatif non exhaustif	1. Aliments et risques pour le consommateur : 1.1. Les différents dangers 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites 1.2.1. Microbiologie des aliments 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) : 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. <u>Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation</u> 2.4. Les contrôles officiels 3. Le plan de maîtrise sanitaire : 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) 3.2. Les principes de l'HACCP 3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille 3.5. La traçabilité



SGI.SC

7. Nombre de participants	Adaptable selon vos besoins
8. Tarif	1 800 € HT, frais de déplacements en supplément pour une formation hors agglomération lyonnaise
9. Durée de l'action	2 jours ou 14 h
10. Date et lieu, modalités et délai d'accès	Salle mise à disposition par le client avec rétro projecteur, cuisine et matériel de cuisine Délai d'accès : 15 jours entre la demande du bénéficiaire et le début de la cession de formation Pour prendre contact avec nous, n'hésitez pas à consulter notre site web : www.sgi-sc.com , ou nous contacter par mail : mjacob@sgi-sc.com Modalités d'accès : échange téléphonique / mail préalable
11. Matériel et documentation pédagogiques	Dossier stagiaire remis au participant reprenant la trame de formation théorique Support de cours par vidéo-projection type diaporama PPT.
12. Méthode pédagogique	Tables rondes, questionnaires et débriefing Pratique terrain en cuisine Documentation technique et bibliographique spécifiques
13. Modalités d'évaluation	Test de positionnement début de session Quizz de fin de module Examen pratique en cuisine Certificat de fin de formation attestant la maîtrise aux bonnes pratiques HACCP
14. - Accessibilité	Pour toute situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter Maud JACOB, Référente pédagogique et handicap à l'adresse suivant : mjacob@sgi-sc.com nous adapterons nos formations. Dans l'impossibilité de le faire, nous vous réorienterons vers des partenaires en mesure de subvenir à vos besoins.
15. Aptitudes et compétences	A l'issue de la formation, l'apprenant est en mesure de maîtriser l'ensemble des règles d'hygiène alimentaire

DEROULE DE LA FORMATION

Jour 1 : Formation en hygiène alimentaire

→ L'hygiène alimentaire en cuisine

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1h00):

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (2h00) :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
- savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

→ Application à la restauration collective

1. Aliments et risques pour le consommateur (2h00) :

1.1. Les différents dangers :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers allergènes ;
- dangers biologiques ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments ;
- Les autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments ;

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) (2h00)

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;

- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ;
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

Jour 2 : Formation en hygiène alimentaire et formation pratique

3. Le plan de maîtrise sanitaire (3h00) :

La responsabilité de l'exploitant ;

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

4. Application pratique en cuisine (2x 2h00)