



## Formation à distance spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Public : Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

Pré requis : Aucun

Formation conforme à la réglementation du :



2 jours

14 heures

Coût : 400 €

Les 2 jours

### Objectifs Pédagogiques

Permettre au personnel de cuisine d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP,
- analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité,
- aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles,
- permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

Processus pédagogique :

### **Nature des travaux demandés au stagiaire :**

Quizz de 10 questions à la fin de chaque partie (à nous retourner par mail, sur papier libre)

### **Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance :**

Organisation de façon individualisée des RDV téléphonique ou de classe virtuelle (pour les 2h de préparation et 1h de synthèse).

Retour sur les productions individuelles et collaboratives dans les 48h ouvrés.

**Accompagnement pédagogique** : formateur Maître d'hôtel et Chef de rang qui répondra à vos questions

# Programme

## 1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

## 2. FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

Notions de déclaration, agrément, dérogation

L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles

## 3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?

- Hygiène du personnel et des préparations
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture
- Les durées de vie (DLC, DDM)
- La règle des 5M
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux
- Nettoyage et désinfection/ pictogramme et sécurité de l'utilisateur
- Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)
- Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace

## 4. Les principes de l'HACCP.

## 5. GBPH du secteur d'activité

## 6. Mesures de vérifications

**VALIDATION DE LA FORMATION** : Test d'évaluation des connaissances. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** : Supports audiovisuels, remise de documents.

La formation :« Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale » est éligible au CPF (compte personnel de formation) sous le code N°227098

**CERTIFICATION** : Attestation spécifique en hygiène alimentaire