

PRATIQUER LA METHODE HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE (En 2 jours, soit 14h)

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétéria, restauration rapide)

doivent avoir au sein de l'établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire. (Décret n° 2011-731 du 24 Juin 2011).

Cette formation permet aux participants d'organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et de mettre en place un protocole de Bonnes Pratiques d'Hygiène ainsi que la traçabilité documentaire.

Cette formation s'appuie sur le cahier des charges d'obligation selon l'arrêté du 5 Octobre 2011 relatif aux formations spécifiques en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements en restauration commerciale.

(JORF
n° 0244, texte n° 41)

Objectifs:

- Identifier les fondamentaux de la réglementation et les obligations des professionnels en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène fondées sur les 7 principes de la méthode HACCP
- Analyser les risques (physiques, chimique et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Identifier le monde microbien

Programme

1. LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Principes de base du « Paquet Hygiène »
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les contrôles officiels
- Les principes des Bonnes Pratiques d'Hygiène et les procédures fondées sur l'HACCP

2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Traçabilités documentaires

3. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (5M)
- L'hygiène du personnel et des manipulations.
- Le respect des températures de conservation (cuisson et refroidissement)
- Les DLC/DLUO
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks méthode FIFO.
- Les 7 principes de l'HACCP
- Le GBPH

4. ANALYSE DES RISQUES LIÉ A L'INSUFFISANCE HYGIÈNES

- Présentation du monde microbien
- Identifier les maladies et les TIAC d'origine alimentaire
- Les dangers microbiologiques dans les aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels (chimique, physique et biologique)

Indicateurs

1,5%

Interruption
au cours de la
formation

99,5%

Satisfaction

100%

Réussite

Méthode pédagogique mobilisée

- Apports théoriques et pratiques.
- Échanges interactifs.
- Mises en situations pro-actives et analyses en groupe

Méthodes d'évaluation:

Exercices pratiques - Test de connaissance - Evaluations en cours de formation
Test de positionnement initial et final
Remise d'une attestation DRAAF (ROPHIA)

Public concerné et pré-requis

Toute personne ayant rapport avec la manipulation de produits alimentaires
(Fabrication, transformation, distribution)
Aucun pré-requis

Durée de la formation

14 heures (2 jours)

Lieu de la formation

A définir

Délai d'accès à la formation

3 semaines avant la date de démarrage
Selon la planification des sessions sur notre extranet

Modalités d'accès

Entrées et sorties permanentes

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Non

Finançable C.P.F

Non

Tarif

Selon prise en charge OPCO

Certificateur

TKL Forma

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h