

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Cible

Toute personne amenée à être au contact de la matière : personnel opérationnel et encadrant.



Prérequis

Aucun.

Entretien téléphonique et/ou évaluation en amont de la formation.



Durée

- 2 jours (14 heures)
- Du lundi au vendredi
- De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h



Tarif

480 € nets de taxes par personne



Intervenants

Formateur-consultant référent



Sanction

Attestation de formation



Objectifs

Définir la sécurité alimentaire et son cadre réglementaire
Avoir une bonne connaissance des dangers dans les produits alimentaires

Acquérir les notions théoriques nécessaires à la mise en place des règles d'hygiène de base

Comprendre la nécessité des autocontrôles

Etre capable de mettre en place un système de maîtrise simple et pertinent conformément au guide des bonnes pratiques hygiéniques.



Contenu

- **Maîtrise des bonnes pratiques hygiéniques**
 - Le contexte réglementaire
 - La qualité hygiénique : implication de tout le personnel
 - Le monde microbien
 - Les conditions de son développement
 - Les dangers chimiques et physiques
- **Les sources de contamination** : l'homme, le matériel, les locaux, les matières (matières premières, déchets) les méthodes de travail
- **Les principales règles d'hygiène des personnes**
 - Etat de santé du personnel
 - Hygiène du personnel
 - Tenue de travail
 - Règles d'hygiène élémentaires (lavage des mains, etc..)
 - Organisation du travail
 - La marche en avant et les circuits propres et sales
- **Réception et stockage des denrées**
 - Rangement dans les chambres froides
 - Bonne gestion des stocks
- **L'élaboration des produits et la gestion des températures**
 - Les préparations froides et chaudes
 - Le refroidissement des denrées
 - Les conditions de service
 - Débarrassage et plonge
 - Démarche d'évaluation des risques et autocontrôles
 - Traçabilité des produits

- **Hygiène du matériel et des locaux : le nettoyage et la désinfection**
 - Les techniques de nettoyage
 - Les produits de nettoyage et les conditions d'efficacité
 - Le plan de nettoyage
- **Les outils visant à mettre en place les pratiques recommandées par le guide des bonnes pratiques**
 - Les points clés du guide des bonnes pratiques
 - Description des matières premières et des produits finis
 - Description des familles de produits et des dangers propres à chaque famille
 - Mesures préventives à mettre en place
 - Les points de vigilance
 - Plan de destruction des nuisibles
 - Plan de nettoyage et de désinfection
 - La nécessité d'élaborer des autocontrôles
- **Mise en application du respect des règles d'hygiène**
 - Conditions de respect de la marche en avant
 - Conditions de réception des matières
 - Conditions de stockage et de rangement dans les chambres froides
 - Organisation du travail et préparations culinaires
 - Organisation des activités de plonge et d'évacuation des déchets
 - Respect du plan d'hygiène du personnel
 - Respect du plan de nettoyage-désinfection



Modalités d'évaluation

- Contrôle continu.
- Evaluation intermédiaire en milieu de formation.
- Evaluation finale avec quizz de connaissance en fin de parcours.



Livrables

- Le support de cours
- Les différents outils utilisés pendant la formation



Moyens et outils pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques.
- Cas pratiques et/ou mises en situation.
- Remise d'un support pédagogique.



Calendrier

28 novembre et 5 décembre 2022



Lieu

CCI Dordogne : 295 Boulevard des saveurs 24660
COULOUNIEIX CHAMIERES
CCI de la Corrèze – Campus INISUP (Brive)
CCI de la Haute-Vienne – Campus (Limoges)



Contact

Béatrice SAVY
05.53.35.80.54
b.savy@dordogne.cci.fr



Délais et modalité d'accès

Entretien d'analyse de la demande et/ou de positionnement sous 10 jours maximum après la première prise de contact. Mise en œuvre de la formation ou de l'accompagnement selon la demande (1 mois maximum en fonction du type de financement). Pour les sessions de formations continues du catalogue uniquement, le délai d'accès est soumis aux dates indiquées.



Accessibilité de personnes handicapées

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
Contactez votre CCI pour une analyse de vos besoins.



Financement

Contactez votre CCI pour procéder à la démarche avec un conseiller