



Programme de formation : Hygiène Alimentaire dans les établissements de Restauration commerciale

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

PRÉ-REQUIS & MODALITÉS D'ACCÈS:

Comprendre et lire le français, Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la cuisine collective.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap, possibilité d'aménagement en fonction du type de handicap : nous consulter.

NOMBRE DE PARTICIPANTS : 1 à 10 personnes par groupe maximum

Validité : Il est conseillé de recycler cette formation tous les ans.

DURÉE : 1 à 2 jours soit 14 heures maximum (la durée dépendra du nombre de participants)

LES POINTS ABORDÉS :

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :

- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication

La contamination des aliments :

- La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d'actions)

Les facteurs de développement :

- L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud

La méthode HACCP :

- Les principes de l'analyse des risques
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles

Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir :

- La réception, les stockages, le prétraitement
- Les fabrications, le conditionnement et la distribution
- Le plan de nettoyage et de désinfection

L'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) : l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC.

Possibilité de visite des cuisines et mise en pratique directement dans les locaux du client lors de formation réalisée en « INTRA ».

PUBLIC CONCERNÉ :

Tous les professionnels de la restauration commerciale.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES, D'ANIMATION ET D'ENCADREMENT :

Utilisation d'un vidéoprojecteur, ordinateur et des livrets de formation sont remis par stagiaire. Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés. Adaptation du cours à la problématique des stagiaires. Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle.

L'organisme de formation PERFORM est enregistré auprès de la DRAAF Occitanie et Nouvelle Aquitaine afin de dispenser la formation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective

MOYENS MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION :

Des épreuves formatives (questions orales et exercices) sont réalisées tout le long de la session et une épreuve certificative est réalisée à l'issue de la formation via un QCM.

SANCTION DE LA FORMATION :

Délivrance d'une attestation de fin de formation.

TARIF DE LA FORMATION :

A partir de 100€ par personne. Devis sur mesure en fonction du nombre de participant et de la durée de la formation.