



Apprentissage des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Compétence(s) visée(s)

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

Contenu

1. RÈGLES D'HYGIÈNE DE BASE

- Hygiène du personnel : Règles concernant l'état de santé, l'hygiène corporelle mais aussi la tenue.
- Hygiène des manipulations
- Nettoyage : désinfection des locaux et du matériel

2. MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- Les microorganismes
- Les facteurs de développement des bactéries
- Les bactéries dangereuses
- Les sources de contaminations et les moyens de lutte : il est impératif de pratiquer une bonne hygiène au quotidien et d'appliquer la méthode HACCP permettant la maîtrise des facteurs physico-chimiques.
- L'analyse microbiologique

3. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Pourquoi la sécurité alimentaire ?
- Réglementations et conséquences : Selon l'Arrêté du 29 septembre 1997, les établissements pratiquant la restauration collective à caractère social, sont tenus de mettre en place et d'appliquer la méthode dite "HACCP" (Analyse des Risques - Points Critiques pour leur Maîtrise).
- Notion d'autocontrôle
- Les principes de la méthode HACCP

4. LA MÉTHODE HACCP

- L'HACCP adapté à votre entreprise : Selon l'audit effectué avant la formation et en période d'activité complète, MAF élabore l'étude HACCP adaptée à votre entreprise.
- Le manuel HACCP et les procédures : Les procédures, les annexes ainsi que les documents d'enregistrements, permettant le fonctionnement du système, seront vus à travers la description du manuel HACCP. Ce document constitue la référence en matière de système qualité.
- Mise en situation : A la fin du cursus de formation, une approche pratique de la méthode sera effectuée sous forme de mise en situation. Il pourra s'agir d'un autocontrôle à appliquer lors de la réception des matières premières (contrôle des emballages, de l'étiquetage, de la température.



PUBLIC RESPONSABLE RESTAURANT, CHEF DE CUISINE, MANAGER



PRÉREQUIS AUCUN



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR
VIDEOS - AUDIOS
QCM



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1200 € H.T



DUREE 24H

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT

- Questionnaire de positionnement
- Tour de table de recueil des attentes

PENDANT

- Evaluations formatives régulières par le formateur
- Evaluation sommative des connaissances à chaud
- Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
- Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation

APRES

- Bilan téléphonique avec le client
- Bilan téléphonique avec le formateur
- Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)

