

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

 Durée	1 Jour - (8 Heures)	 Modalité d'accès	Les inscriptions à cette formation doivent se faire en nous contactant par téléphone au 01 34 25 80 37 par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact .
 Pré-requis	Maîtrise des savoirs de base concernant la langue française	 Date	Voir convention
 Public	Toute personne voulant comprendre ou mettre en place la méthode des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire en fonction de son secteur d'activité (boucher, boulanger/pâtissier, poissonnier, charcutier, restaurateur...)	 Lieu	Voir convention
 Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap
 Prix	Voir convention	 Obligations réglementaires	Article L.223-4 et règlements (CE) n°852/2004, 183/2005, 1069/2009, 882/2004, 178/2002, 852/2004, 853/2004, Arrêté du 21 décembre 2009 et arrêté du 08 octobre 2013

Méthode pédagogique :

Méthode active et démonstrative - Alternance d'Apports théoriques et pratiques. Étude de cas, mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise.

Outil pédagogique :

Supports papiers

Évaluation :

Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Evaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

Validation :

Attestation de fin de stage - Avis d'habilitation - Titres vierges à compléter - Livrets (mémentos)

OBJECTIF

Toute personne au contact avec les denrées alimentaires doit être sensibilisée au risque sanitaire et doit connaître les bonnes pratiques de l'hygiène liées à sa profession. Cette formation permet d'acquérir les bases d'hygiène alimentaire dans le contexte réglementaire actuel

- Comprendre et connaître l'Hygiène et la sécurité Alimentaire dans son entreprise
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans les métiers de bouche.
- Connaître les grands principes de la réglementation.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique

PROGRAMME

JOUR 1 :

Compréhension de l'hygiène et la sécurité alimentaire

- L'Hygiène au sein de l'entreprise
- Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire
- A qui s'appliquent ces règles.

Les fondamentaux de la réglementation

- Les différents règlements, directives et arrêtés applicables aux métiers du secteur alimentaire.
- L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur
- Connaître le guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le HACCP
- Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

Les facteurs de risques alimentaires

- Les cinq principales sources de contaminations les « 5 M »
- L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur
- Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes : virus, bactéries.....

Les moyens de maîtrise – les bonnes pratiques d'hygiène :

- Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
- Comment éviter les contaminations : l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel.
- Comment éviter les multiplications.

Présentation de l'HACCP

- Définition de la méthode HACCP
- Comprendre l'ACCP.

Méthode des 7 principes et 12 étapes

- Détail et explication de la méthode
- Comprendre les 12 étapes selon les codes alimentaires

Système documentaire

- Création de documents de traçabilité
- Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et désinfection