



hygiène des aliments et HACCP en Cuisine

Ce programme répond aux obligations de l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

A l'heure où une crise de confiance majeure déferle sur le secteur alimentaire et envahit l'opinion publique, la maîtrise de la sécurité alimentaire devient un enjeu essentiel. Les dangers liés à la sécurité alimentaire peuvent intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire : cette formation a pour but d'aider les restaurateurs à intégrer les exigences de leurs clients et de la nouvelle réglementation appliquée depuis le 1^{er} janvier 2006.

OBJECTIFS

-  Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
-  Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

PROGRAMME

La réglementation

Directives européennes et Paquet hygiène, déclaration d'activité, agrément...
Responsabilités et obligation de résultat
Contrôles et risques encourus (saisie, procès-verbal, fermeture administrative, réputation)

HACCP, Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité

Définition et origine de l' HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)
Contenu type d'un PMS et l'aide du GBPH
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Dangers et risques physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes
Microbiologie et bactéries : Facteurs favorisant leur vie et leur développement
Les toxi-infections alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents

L'hygiène du personnel

L'état de santé
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)
La différence entre nettoyer et désinfecter : matériels et produits (détergents et désinfectants)
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires
L'entretien du matériel

L'étape Réception

Les conditions de transport
La qualité initiale des denrées conditionne en grande partie la qualité des produits finaux
Les contrôles à effectuer

L'étape Stockage

La protection des produits et les températures de stockage
Utilisation des chambres froides et gestion des stocks

L'étape Déconditionnement - Décongélation

Préparer l'aliment en vue de son utilisation ultérieure

L'étape Préparations Froides

Une des étapes les plus sensibles
Maîtriser les contaminations dues aux manipulations
Maîtriser la multiplication microbienne

L'étape Cuisson, Maintien ou refroidissement et remise en température

La seule étape qui permet d'assainir la denrée
Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-température
Particularité de la mise en congélation

Gestion des Restes et Invendus

La prise de décision de garder ou de jeter
Durée de conservation des denrées entamées



PUBLIC

Tout manipulateur de denrée alimentaire

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
et de supports HACCP.

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : commissaire aux comptes, sophrologue, médecin, chanteur d'opéra, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, policier, etc...

