FORMATION

HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE
APPLIQUER SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 précise que les établissements des secteurs d'activité suivants :

- **Restauration traditionnelle ;**
- **Cafétérias et autres libres-services ;**
- **Restauration de type rapide ;**

Sont tenus à compter du 1er octobre 2012 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

La durée (14H00) et le contenu de cette formation sont fixés par l'arrêté du 05 octobre 2011.

Comprendre et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (*BPH*).

Programme : *(Indicatif)*

Introduction - Les objectifs de la formation :
- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules.

Module 1 - Panorama de la réglementation :
- L'évolution de la réglementation.
- Les principaux textes / Le paquet hygiène
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser ? Les risques encourus ?
- Qui contrôle ?

Module 2 - Les Dangers et les Risques :
- Dangers biologique.
- Dangers physique.
- Dangers chimique.
- Dangers allergène.

Module 3 - La Méthode HACCP *(Notions)* :
- Définition et historique.
- Les 7 principes et les 12 étapes de mise en place.
- Appliquer et entretenir son système HACCP.

Module 4 - Les Micro-organismes :
- Présentation générale des micro-organismes.
- Comment nous rendent-ils malade ?
- Quels sont leurs besoins ?
- Comment limiter leur développement ?
- La gestion des analyses microbiologiques.

Module 5 - Les Locaux et l'Equipement :
- Le périmètre et le terrain.
- La conception *(La sectorisation / La marche en avant).*
- Les principales zones.
- Les surfaces.
- La dératisation et la désinsectisation.
- Les équipements et le matériel.
- La maintenance / La vérification des thermomètres.

Module 6 - Hygiène et Sécurité du personnel :
- La tenue du personnel et les vestiaires.
- Le comportement et le lavage des mains.
- La gestion des maladies et des blessures.
- Les obligations des professionnels.

Module 7 - Le Nettoyage et la Désinfection :
- Les différentes souillures / Les différents produits / Le matériel.
- Réalisation et organisation du nettoyage (*Le TACT*).
- Les règles de sécurité et les obligations des professionnels.
- La plonge et le stockage de la vaisselle / du matériel.

Module 8 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (*BPH*) :
- Achat / Réception / Décartonnage / Stockage.
- Déconditionnement / Déboitage / Décongélation.
- Décontamination des végétaux.
- Préparations froides / Découpe / Hachage / Assemblage.
- Préparations chaudes / Cuisson.
- Maintien en température / Refroidissement.
- Congélation / Surgélation / Conditionnement sous-vide.
- Remise en température / Service / Gestion des invendus.
- Gestion de la salle et du bar.

Module 9 - La Gestion des Non-Conformités :
- Savoir réagir / Acquérir les bon réflexes.
- L'amélioration continue (Actions correctives/préventives).

Module 10 - La Traçabilité :
- Historique et réglementation.
- Les objectifs / Les obligations
- L'organisation et la durée d'archivage.
- L'affichage de l'origine des viandes bovines.

Module 11 - La Gestion de Crise :
- Conduite à tenir en cas de TIAC.
- Conduite à tenir en cas de retrait / rappel.

Questions / Discussion.

Notre approche de la formation :

- ***Une formation adaptable à chaque secteur.***
- ***Une pédagogie active et participative.***
- ***Des formateurs expérimentés.***
- ***Une approche terrain et pratique.***
- ***Des exemples concrets.***
- ***Des solutions opérationnelles.***
- ***Une vidéoprojection simple et attrayante.***
- ***Un programme actualisé en permanence.***
- ***Une formation construite sur la réglementation.***

PERSONNES CONCERNÉES
- Cuisinier
- Plongeur
- Personnel en salle
- Encadrement

PRÉ-REQUIS
- Aucun

BÉNÉFICES ATTENDUS
- Connaître et comprendre la réglementation.
- Organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
- Comprendre l'importance des contrôles liés à votre système HACCP et savoir gérer un dysfonctionnement.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 2 jours (2 x 7H00)
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS
- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.

DEVIS GRATUIT

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr