Hygiène et sécurité alimentaire

Profil

- Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, associé de production, second de cuisine, …)

Objectifs

- Ce renvoie permet de mettre en œuvre la formation attribuée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent avoir les compétences fondamentales pour agencer et gérer leurs activités dans des clauses d'hygiène adapté aux attendus de la réglementation et permettant le contentement du client.
- Il est composé d'un référentiel de capacités qui détermine les activités que les stagiaires doivent être aptes à effectuer à l'issue de la formation.
- Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel on aperçoit la liste des acquis associés permettant de parvenir aux finalités de formation.
- Enfin, un dossier d'accompagnement exposera les modalités et les conditions possibles de mise en place de ce référentiel.

2 JOURS (14h présentiel)

Programme conforme à la nouvelle législation du

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

PROGRAMME

A. Référentiel de capacités

1. Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :
- identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs ;
- Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.

2. Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :
- repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques ;
- examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- apprendre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

B. Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

Hygiène et sécurité alimentaire

1.1.1. Microbiologie des aliments :
- l'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- la classification en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
- les importants pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
- la qualité de la matière première ;
- les clauses de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la rupture des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les formalités de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les différents dangers potentiels :
- risques chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :
- direction départementale de l'union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le programme de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :
- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les instructions de congélation/décongélation ;
- l'agencement, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les fondements de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.