

Durée : 14 h

Public : Responsable/chef de cuisine d'un établissement de restauration commerciale

Module : Hygiène alimentaire

Objectifs de l'action

Répondre à l'obligation de formation en la matière (décret n°2011-731 du 24/06/2011).
Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire et ainsi assurer la sécurité alimentaire dans son établissement.

Pré requis

Cette action s'adresse aux managers/responsables en poste et/ou aux personnes visant à exercer des responsabilités dans un univers de restauration :

- **restauration traditionnelle ;**
- **cafétérias et autres libres-services ;**
- **restauration de type rapide.**

Organisation

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique, ponctuée d'exercices pratiques individuels et en groupe.

Echanges et analyses d'expériences et de pratiques.

Fonctionnement

En intra-entreprise : par groupe de 2 à 6 personnes.

En inter-entreprises : groupe de 2 à 6 personnes.

Evaluation & Validation de la formation

Support vidéo d'analyse des BPH & remise d'une attestation de formation.

Tarif

Inter : 490.00 € net/participant

Intra : nous consulter

Nous joindre

contact@fci-formation.eu

Éric ROHMER : 06 73 58 59 94

Contenu

Aliments et risques pour le consommateur :

- **Microbiologie des aliments.**
 - o Les dangers biologiques dans l'alimentation.
 - o Le classement en utiles et nuisibles.
 - o Les conditions de multiplication, de survie, de destruction des microorganismes
 - o Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- **Les dangers microbiologiques dans l'alimentation**
 - o Les principaux pathogènes dans l'alimentation.
 - o Les TIAC.
 - o Les associations pathogènes/aliments.
- **Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques**
 - o La qualité des matières premières.
 - o Les conditions de préparation.
 - o La chaîne de froid et du chaud.
 - o La séparation des activités.
 - o L'hygiène des manipulations.
 - o Les conditions de transport.
 - o Nettoyage et désinfection.
- **Les autres dangers**
 - o Chimiques, physiques, allergènes.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.

- **La notion de déclaration, d'agrément.**
- **L'hygiène des denrées alimentaires**
 - o Principes du paquet hygiène.
 - o La traçabilité et les non-conformités.
 - o BPH & HACCP.
- **Les contrôles officiels**
 - o DDCSPP.
 - o Points de contrôle.
 - o Conséquences.

Le plan de maîtrise sanitaire.

- **Les BPH**
 - o Hygiène du personnel et des manipulations.
 - o T° de conservation, cuisson et refroidissement.
 - o Les durées de vie (DLC, DLUO, DDM).
 - o Congélation/décongélation
 - o Organisation, rangement et gestion des stocks
- **Les principes HACCP**
- **Les autocontrôles et enregistrements**