

Réf : PR001

MAJ : 04/23

Public concerné

Equipes de restauration collective
Effectif : de 1 à 10 personnes

Durée

2 jours – 14 heures

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

Recueil des attentes des stagiaires
Support papier
Illustrations
Echanges sur les pratiques de l'établissement

Moyens et techniques pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

Lieu

En INTRA : dans vos locaux

Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité :

- de maîtriser et d'appliquer les règles fondamentales d'hygiène pour garantir la qualité microbiologique des aliments
- de respecter le système HACCP
- d'analyser les risques associés à différentes étapes de fabrication d'un plat
- de mesurer les enjeux pour la santé des consommateurs

Contenu du stage

1^{ère} journée

Le plan de maîtrise sanitaire et les enjeux de la sécurité des aliments

Les enjeux

Les TIAC : définition et statistiques

Les obligations réglementaires : Paquet hygiène et arrêté du 21 décembre 2009

L'obligation de résultat

Le plan de maîtrise sanitaire

Les différents dangers alimentaires

Rappel des principes de base : Qui sont-ils ? Comment et où vivent-ils ?

Les 4 types de danger

Présentation rapide de quelques microbes dangereux (sources, maladies développées...) – Exemple : Salmonelle, Listéria, E. Coli...

Les autres dangers (physiques, chimiques, allergènes...)

Les bonnes pratiques de l'établissement

Lutter contre les contaminations

Contrôle à réception des matières premières, de l'eau

Tenue de travail et gestion du linge

Hygiène du personnel et des manipulations

Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel

Lutte contre les nuisibles

Lutter contre le développement des microbes

Les températures de conservation : chaîne du froid et du chaud

Congélation et décongélation

Gestion des stocks et des dates limites : DLC et DLUO

Les moyens d'assainissement des produits

La cuisson

Les autres techniques

2^{ème} journée

Les bonnes pratiques de l'établissement

Analyses et contrôles

Les plats témoins

Analyses des produits et des surfaces

La traçabilité : Matières, plats, consommateurs

Présentation générale de la méthode HACCP (selon codex alimentarius)

Généralités : Historique

Les 7 principes

Les 12 étapes

HACCP : Formation initiale (suite)

Application de la méthode sur des plats de l'établissement

Définir le champ de l'étude : produits, dangers, utilisation attendue des produits...

Etablir le diagramme de fabrication

Analyser les risques aux différentes étapes de fabrication

Choisir les moyens de maîtrise des risques identifiés

Déterminer les points critiques de contrôle

Définir les moyens de contrôle

Etablir des actions correctives en cas d'anomalie

Définir les mesures de surveillance du système HACCP

Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :

Quiz, exercice pratique, étude de cas, ...

Questionnaire de fin de formation

Evaluation de satisfaction

Afin de rendre la découverte de la méthode HACCP plus concrète les stagiaires seront amenés à réaliser une analyse des risques sur des plats préparés dans l'établissement (entrée, plat, dessert)

Cette analyse permettra de prendre conscience des enjeux au quotidien

Profil du formateur

Formation réalisée par une consultante formatrice en démarche qualité et sécurité des aliments.

Elle adapte sa pédagogie au public accueilli