

## Objectifs de la formation

- \* Acquérir des connaissances sur le « paquet hygiène 2006 » nouveautés, changements et la réglementation applicable.
- \* Appliquer et respecter la réglementation en vigueur sur une méthodologie de travail.
- \* Maîtriser la traçabilité (légalisation) des matières premières des produits carnés de la réception à la distribution.
- \* Identifier et respecter les contrôles mis en œuvre : protocoles, méthodes de travail, plan de nettoyage....
- \* Apporter des actions correctives permettant d'optimiser l'outil de production dans le respect de la marche en avant.
- \* Connaître les dangers biologiques dans l'alimentation.

## Déroulement du programme

- \* Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de la restauration commerciale « le paquet 2006 » signification, rappel des changements, nouveautés, réglementation. (Référentiel de formation)
- \* Lutter contre les dangers, risques : Méthode générale des 5 M
- \* Les liaisons : chaude et froide (les méthodes de travail, législation et réglementation en vigueur)
- \* La mise en œuvre de la traçabilité des marchandises
- \* La conservation et le stockage des denrées alimentaires (réglementation)
- \* Problématiques divers liées à la production : préparations préliminaires, taillages, de la préparation au stockage sans oublier les techniques de cuissons (respect de la législation).
- \* Aborder des méthodes de travail en établissant des protocoles selon les postes de travail.
- \* Les plans de nettoyage et de désinfection (contrôle et autocontrôle)
- \* Aborder l'aspect législatif (notion d'obligation de résultat et de responsabilité)
- \* Le monde microbien : (Intervention d'un spécialiste)
  - La réglementation actuelle.
  - Les facteurs favorables au développement microbien
  - Les principales causes de contamination.

### \* Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture

Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité :

- \* Exemple : Procès de fabrication de produits...

Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues

Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

### \* Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

La qualité des matières premières

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et la chaîne du chaud (rappel)

La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps

L'hygiène des manipulations

Les conditions de transport

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques)

## Déroulement du programme (suite)

\* Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

\* L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

Principes de base du paquet hygiène

La traçabilité et la gestion des non-conformités

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

\* Les contrôles officiels

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé

Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés

Suite de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

\* Le plan de maîtrise sanitaire - Les BPH

L'hygiène du personnel et des manipulations

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)

Les procédures de congélation et décongélation

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

\* Différents types de protocole

Réception des marchandises, stockage

Le relevé des températures des enceintes réfrigérées

Le refroidissement des préparations (liaison froide)

La remise en température

Les plans de nettoyage, les auto contrôles divers

Les analyses bactériologiques, la durée de vie des différents produits etc...

## Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire agréée DRAAF et d'un livret de formation

**Public concerné :** Chefs de cuisine, Cuisiniers, Commis, Plongeurs

**Dates, durée, rythme :** Deux journées de 7 heures, (14 heures)

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Atelier cuisine à Bordeaux

**Formateurs :** Julien Anglade, intervention d'un spécialiste BVC (côté législatif, le monde microbien)

**Coût par pers :** Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA