

MAITRISER FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

La méthode HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Appliquer et respecter la réglementation en vigueur sur une méthodologie de travail (de la réception des marchandises à la consommation)
- * 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.
- * Vérifier la mise en œuvre et le respect des différentes actions correctives menées, ainsi que l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.

Déroulement du programme avec des possibilités d'aménagements en fonction de la demande des stagiaires et des responsables .

- * La méthode HACCP « le paquet 2006 » signification , rappel des changements et nouveautés.
Partie théorique avec alternance de partie pratique ou mise en situation
- * Lutter contre les dangers et risques lié à l'activité de plonge, de service des repas
Méthode générale des 5 M
 - *Matières premières* (de la réception à la consommation sans oublier le stockage)
 - *Milieu* (réglementation autour des locaux : nettoyage, respect de la marche en avant)
 - *Matériel* (connaissances du matériel)
 - *Main d'œuvre* (mieux comprendre c'est mieux appliquer la réglementation en vigueur)
 - *Méthode* : respect « des courants de circulation » et « des bonnes pratiques au quotidien »
- * Les liaisons : chaude et froide (les méthodes de travail, législation et réglementation en vigueur)
- * La conservation et le stockage des denrées alimentaires servies ou en attente d'être servies (stockage, filmer, dater si nécessaire, seuils de température)
- * Problématiques divers liées à l'activité de la cuisine
- * 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 (notions de base)
 - La réglementation actuelle.
 - Les facteurs favorables au développement microbien (l'eau, la température...)
 - Les principales causes de contamination

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

Remarque : Un descriptif de programme est affiné en amont de la formation afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. CFMB GESTES PRO tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, cuisiniers, ... toute personne en contact avec l'alimentaire

Dates, durée, rythme : 2 journées, 2 x 7 heures soit 14 heures

Matin de : à déterminer / *Après-midi de* : à déterminer

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour x participants

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024

MAITRISER FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

La méthode HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène

(Valant objectif professionnel) PAGE 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (support théorique, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise si nécessaire

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage, un autre à froid dans les mois à suivre