

Formation Hygiène et Sécurité Alimentaire en restauration collective

Le guide des bonnes pratiques
(Valant objectif professionnel) PAGE 1/3

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à
l'activité des établissements de restauration collective



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * 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 (législation) 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.

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Présentation du (ou des) formateur(s) et des stagiaires
- * 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**
- * **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)

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 : contact@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 06/04/2020

Formation Hygiène et Sécurité Alimentaire en restauration collective

Le guide des bonnes pratiques
(Valant objectif professionnel) PAGE 2/3

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à
l'activité des établissements de restauration collective



Programme de formation et de développement des compétences professionnelles (suite)

* 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

* 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...

En fin de stage :

Questions diverses, Analyse et synthèse avec les stagiaires et le formateur

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, agents de restauration, Plongeurs

Dates, durée, rythme : 2 journées de 7 heures, (14 heures) Formation en présentiel

Matin de : 8h30 à 12h30 Après-midi de : 13h30 à 16h30

Lieu de formation : **Stage inter**, MALEYRAN FRERES 1-3 Avenue Jean Alfonsea Zac Des Quais De Floirac Parc Ecchobloc 33270 Floirac Tél : 07 86 95 61 89

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur chef de cuisine
et Lilian Charles BVC MOF en sécurité alimentaire en Restauration (le monde microbien et la législation)

Coût par pers : Devis ci-joint avec le nombre de personnes à former

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 06/04/2020

Formation Hygiène et Sécurité Alimentaire en restauration collective

Le guide des bonnes pratiques
(Valant objectif professionnel) PAGE 3/3

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à
l'activité des établissements de restauration collective



Pré requis :

Maîtrise de la langue française.

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire de part sa fonction ou sa fiche de poste et avoir quelques notions et techniques de base dans la restauration.

Appliquer déjà certaines notions de base sur l'hygiène en restauration.

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 2 formateurs (2 simultanés 5 heures sur 14 heures)

Les intervenants :

Julien ANGLADE Professionnel, chef de cuisine-formateur sur 14 heures

MOF en sécurité alimentaire en Restauration Mr Lilian CHARLES BVC (législation et monde microbien) sur 5 heures

Le rôle des formateurs :

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 des intervenants avec divers supports (diaporama, photos, vidéos)

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

Montrer (démonstration avec le diaporama), faire faire (expérimentation sous forme de groupe de travail) et faire dire (reformulation lors du débriefing avec le groupe de travail)

Moyens pédagogiques :

Le formateur remet un livret de formation (diaporama) et fournit du matériel spécifique pour le bon déroulement du stage dans une salle de cours installée (plaquettes, feuilles, stylos,...) avec vidéo projecteur et autres matériels pédagogiques (ordinateur, feuilles plastifiées grand format, paper board, ...)

Allier les compétences professionnelles des différents intervenants à l'aide de divers supports : livret de formation relié remis aux stagiaires avec diaporama

Cas pratiques photos et vidéos en travail de groupes sur différents thèmes (traçabilité, préparations, ...) en autoévaluation commune (stagiaires et formateurs)

Remise en fin de stage de fiches type (protocoles) et d'une clé USB (documents annexes) à chaque stagiaire

Techniques pédagogiques :

Ils proposent un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre.

Ils alternent leurs compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

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

Remise d'une Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale sous le numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 72 0086 41 2012

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 certificative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

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 06/04/2020