

CENTRE DE FORMATION

Raison sociale : ALPRECO SIRET : 419 041 108 00046
Adresse : 51, rue de Cartale – Bt 342 – 38170 SEYSSINET-PARISSET
Téléphone : 04 76 09 70 61
Nom de la personne à contacter : M. BROSSET
Organisme privé enregistré sous le N° de déclaration d'existence : 82380256538
Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 82 0024 07 2012

Programme de formation à l'hygiène et aux nouvelles exigences réglementaires pour les professionnels de la restauration commerciale

mise à jour Mai 2018

- **Public visé** : Tout le personnel intervenant dans la manipulation, la transformation des denrées alimentaires (chef de cuisine, cuisiniers, commis, serveurs...)

- **Objectifs pédagogiques** :

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

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'activité de restauration commerciale
- Mettre en place un document informant sur la présence des allergènes utilisés en cuisine
- Répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Comprendre les critères de contrôles sanitaires et les sanctions
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Identifier les risques physiques, chimiques et biologiques
- Acquérir des notions de microbiologie permettant d'identifier les toxi-infections alimentaires (TIAC)
- Comprendre les principes de l'HACCP
- Utiliser et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du restaurateur
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Disposer des outils nécessaires à la confection d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- **Prérequis** :

Pas de niveau minimum requis.

Cette formation s'adresse aux professionnels amenés à travailler et à manipuler des denrées alimentaires au sein d'une structure de restauration commerciale.

- **Durée** :

- En heures : 14 heures (Nombre d'heure par jour : 4 demi-journées de 3h30 heures)
- En jours : **2 jours** (Nombre de jours par semaine : 2 journées)

➤ **Déroulé de la formation :**

1^{ère} demi-journée :

Atelier n°1 : brainstorming sur l'hygiène alimentaire

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

Atelier n°2 : identification des multiples risques à partir d'une photographie dans une cuisine de restaurant en activité

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- le classement en utiles et nuisibles
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- les toxi-infections alimentaires
- les associations pathogènes/aliments

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première
- les conditions de préparation
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- 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)

Atelier n°3 : Questionnaire type QCM sur les dangers microbiens.

Atelier n°4 : Travail de groupe sur ce qu'il faut retenir des micro-organismes.

1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...)

2^{ème} demi-journée :

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément :

2.2. 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 le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables :

2.4. 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
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Atelier n°5 : Questionnaire type QCM sur le thème de la réglementation.

3^{ème} demi-journée :

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

3.2. Présentation du Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateurs » :

Atelier n°6 : Exercice pratique de recherche d'informations spécifiques dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur ».

3.3. Les Bonnes pratiques d'hygiène à travers la méthode des 5M :

Atelier n°7 : Recherche en groupe des 5M.

- l'hygiène du personnel
- l'hygiène des locaux (les règles d'aménagement d'une cuisine)

Atelier n°8 : Réalisation d'un plan de la cuisine « idéale ».

- l'hygiène des équipements et ustensiles (l'entretien, les équipements autorisés...)
- les éléments à contrôler lors de l'achat ou lors de la réception des denrées

4^{ème} demi-journée :

- Les bonnes pratiques d'hygiène lors du travail en cuisine
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Atelier n°9 : Retrouver les bonnes températures de conservation selon la denrée.

- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks...

Atelier n°10 : A partir de photos prises en conditions réelles : retrouver les erreurs concernant le stockage.

- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- les procédures de congélation/décongélation
- Le nettoyage et la désinfection

Atelier n°11 : A partir de photos prises en conditions réelles : retrouver les erreurs concernant l'ensemble des bonnes pratiques d'hygiènes abordées.

3.4. Les principes de l'HACCP :

3.5. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) :

3.6 Rappel sur les documents nécessaire à la mise en place du PMS :

Examen final : Exercice de type QCM portant sur l'ensemble des thèmes.

➤ **Moyens pédagogiques, techniques et encadrement :**

La formation se déroulera dans une salle munie d'un vidéo projecteur, d'un tableau annexe, de stylos et de feuilles vierges. Chaque stagiaire aura un support pédagogique reprenant les éléments principaux de la formation.

Plusieurs exemplaires du Guide de bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur seront à leur disposition.

La formation sera assurée par Mr Laurent BROSSET

- Biochimiste de formation,
- Professeur à la faculté de pharmacie de Grenoble pour la méthode HACCP.
- Titulaire du certificat d'auditeur qualité externe IRCA permettant d'assurer des certifications pour les normes ISO 9000. Spécialisé dans le domaine de la qualité en agro-alimentaire, il assure en plus de la formation une activité de consultant et pratique également des diagnostics de qualité et/ou de mise en conformité des locaux de fabrication. Consultant national Qualité A.
- Finaliste en 2015 au concours du Meilleur Ouvrier de France Mention Expert en sécurité alimentaire
- 20 ans d'expérience en tant que consultant en hygiène alimentaire auprès des commerces de l'alimentaire.

Ou par Monsieur Fabien MORISOT

- Formateur hygiène HACCP depuis 2011
- 10 ans d'expérience en tant que consultant en hygiène alimentaire auprès des commerces de l'alimentaire

➤ **Suivi de l'exécution et appréciation des résultats :**

Les connaissances acquises lors de la formation seront évaluées sous la forme d'un test type QCM.

Le stagiaire devra aussi remplir un questionnaire d'appréciation de la formation.

A l'issue de la formation, le stagiaire recevra une copie de la feuille d'émargement et une attestation de fin de stage.