

Programme de formation

Formation collective **Hygiène alimentaire – Méthode HACCP**

Dates : 17, 18 et 19 février 2020

| | |
|---|--|
| Organisme : AIME Les Vernades 07260 Rosières ☎04-75-39-96-33 ✉ aime@emploi-formation.org | Raison sociale : Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer Forme juridique : Association loi 1901 Numéro d'OF : 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état) |
|---|--|

Objectifs de l'action

- Expliquer les enjeux de la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire.
- Identifier les principaux dangers liés à la manipulation de denrées alimentaires.
- Citer les principales mesures préventives liées à ces dangers.
- Nommer les mesures d'hygiène fondamentales.
- Elaborer son plan de maîtrise sanitaire.

Public visé

- Tout public

Durée et organisation :

Durée session : 21h au total réparties sur 3 journées entières.

Horaires : 9h-12h30 et 13h30-17h

Pré-requis

- Faire preuve de motivation
- Etre intéressé par les métiers de la restauration
- Aimer le travail en groupe et en sous-groupe
- Etre en capacité à acquérir une somme importante de connaissances

Domaine de formation

Acquérir des notions théoriques et des gestes de bonne conduite d'hygiène, approfondir ses connaissances des métiers de la restauration en vue de s'intégrer à un nouveau poste de travail en restauration ou transformation alimentaire.

Contenu de formation

I. Les métiers de l'alimentation : des représentations à la réalité

- Introduction qu'elles sont nos représentations liés à l'hygiène, les pratiques à la maison

- Travail de recherche en petits groupes sur les principes et méthodes de bonne pratique d'hygiène en cuisine.
- Les stagiaires sont par deux ou trois.
- Ensuite, un Brain storming permet d'évaluer les savoirs des stagiaires. A partir de ce moment, nous apportons les notions de bases pour les différents postes en cuisine.

- Le contexte réglementaire de la manipulation des denrées alimentaires

- Rappel des objectifs en relation avec la législation
- Nouvelle législation : Décret n 2011-731 du 24 juin 2011 sur l'obligation de formation
- Qu'est ce qu'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective)
- Qu'est ce que le plan de maîtrise sanitaire ?
- Le guide des bonnes pratiques.

- La méthode HACCP, son origine et ses principes

- La méthode des cinq M
- Savoir identifier les dangers de contamination (biologiques, physiques et chimiques) liés à la transformation de denrées alimentaire.
- Les micro-organismes et leurs différences (docs), leur développement.
- Les moyens de préventions : l'hygiène du personnel ; la traçabilité ; le respect des températures.

II. Méthode HACCP quels sont les moyens de prévention

- La traçabilité

- Externe savoir lire les étiquettes, qu'est ce qu'un circuit court, la traçabilité interne, les repas témoins, étiquetage des denrées...

- Le respect des températures, la chaîne du froid

- Mise en pratique du poste de réception, avec les règles à connaître en matière d'hygiène et de traçabilité : les outils à utiliser; la notion de first in first out.

- La marche en avant, ses principes et sont sens et les moyens de contrôle

- Mise en pratique sur le poste de fabrication :
 - Travail en binôme sur trois ou quatre postes dans des conditions réelles de préparation. Les stagiaires s'auto évaluent et identifient avec le formateur les règles de bonne conduite sur l'étape de préparation : notions de marche en avant ; contamination croisée ; respect des températures de fabrication ; désinfection des denrées ; nettoyage et désinfection entre chaque préparations.

Prévoir de donner des consignes pour que l'objectif ne soit pas la cuisine mais l'hygiène.

III. Quels sont les moyens de prévention (suite)

- Hygiène du personnel

- Bons et mauvais gestes, au sein de toute la chaîne de la réception au service, la tenue vestimentaire.

- Nettoyage et désinfection

- Les étapes du bio nettoyage, les produits, les gestes et postures
- Présentation et bonnes pratiques de la phase nettoyage et de la désinfection :
 - Apports théoriques sur les différences entre nettoyage et désinfection.
 - Les différents produits.
 - Les notions de PH.
 - Les règles de bonne conduite
 - Le plan de nettoyage et désinfection
 - Les moyens de contrôle
- Mise en pratique : Le nettoyage des mains.
 - Les stagiaires sont en binôme sur les différentes étapes (nettoyage des plans de travail ; nettoyage de la plonge ; nettoyage du sol ; nettoyage d'une machine ou d'un frigo.)
 - Évaluation des risques pendant cette phase, les bonnes pratiques (exercice sur le choix du produit).

IV. Evaluation Bilan

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis de formation sous forme d'une mise en situation de gestion d'une situation.

Bilan détaillé établi par le formateur. Bilan final rédigé par le salarié.

Formulaire d'évaluation rempli par les participants à l'issue de la formation.

Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation

Intervenants

Le formateur qui animera le module dispose d'une formation initiale en restauration, formation continue de formateur, et applique quotidiennement la méthode HACCP dans la gestion et l'encadrement de l'ACI La Gariguette (traiteur vente à emporter).

Son parcours personnel lui donne de la polyvalence, une sensibilité aux publics en insertion permettant l'intérêt et la prise en compte de toutes les difficultés et capacités.

Coût de l'action

Coût net de taxe à la charge du participant : 840 €

Formation éligible au CPF ou plan de formation de l'entreprise