

Programme de formation

Formation collective **Hygiène alimentaire – Méthode HACCP**

Dates : 21, 22 et 23 septembre 2020

Session : HACCP_2_ROS_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

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration
- Elaborer son plan de maîtrise sanitaire.

Public visé

- Tout public.
- Professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (traditionnelle, rapide et collective) et salariés en insertion (atelier et chantier d'insertion La Garigette).

Durée et organisation :

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

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

Pré-requis

- Faire preuve de motivation et se sentir concerné par l'hygiène
- Etre intéressé par les métiers de l'agro-alimentaire
- Accepter 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.

Code CPF : 237098

Contenu de formation

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

- **Introduction qu'elles sont nos représentations liées 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.
 - Un Brainstorming permet d'évaluer les savoirs des stagiaires. Prise en compte des notions professionnelles de bases et des différences avec les pratiques à la maison.

- **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 ?
 - Qu'est ce que la méthode HACCP ?
 - Le guide des bonnes pratiques.

- **La méthode HACCP, ses principes.**
 - La méthode HACCP 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 : leurs différences, leur développement.
 - Les moyens de préventions.

II. Méthode HACCP quels sont les moyens de prévention.

- **La traçabilité.**
 - En externe : DLC et DLUO, savoir lire les étiquettes, la notion de circuit court. En interne : les repas témoins, les auto contrôles, l'étiquetage des denrées...

- **Le respect des températures, la chaîne du froid.**
 - Sur les divers postes de fabrication : de la réception à la livraison. Les bonnes pratiques, les outils...

- **La marche en avant, ses principes et sont sens et les moyens de contrôle.**
 - Sur les divers postes de fabrication : la marche en avant, la contamination croisée, la notion de first in first out.

III. Quels sont les moyens de prévention (suite).

- Hygiène du personnel.

- Les bonnes pratiques de la réception au service, la tenue vestimentaire.
- La santé et les moyens de contrôle.
- Le nettoyage des mains

- Nettoyage et désinfection.

- Les étapes du nettoyage, les produits, les gestes et postures
- Présentation et bonnes pratiques des phases « nettoyage et 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 et la désinfection.
 - 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.
 - Le nettoyage des mains dans la pratique, respect des différentes phases
 - Évaluation des risques pendant ces phases, les bonnes pratiques.

IV. Evaluation Bilan.

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis de formation sous forme d'un questionnaire.

Evaluation sous la forme d'une mise en situation avec gestion des bonnes pratiques du stagiaire.

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.