

HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

APPLIQUER SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



PERSONNES CONCERNÉES

- Cuisinier
- Plongeur
- Personnel en salle
- Encadrement

PRÉ-REQUIS

- Aucun

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre la réglementation.
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail.
- Comprendre l'importance des contrôles liés à votre système HACCP et savoir gérer un dysfonctionnement.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

ORGANISATION

- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 1 à 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



L'ensemble du personnel, chacun à son niveau, est responsable de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité des consommateurs. Cependant, beaucoup d'entre eux n'ont pas conscience que les règles d'hygiène qu'ils appliquent à la maison ne sont pas suffisantes au niveau professionnel.

Cette formation permet de comprendre les bonnes pratiques d'hygiène liées à votre profession et d'acquérir des réflexes pour garantir la sécurité de vos aliments.

Comprendre et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Programme : (Indicatif)

Module 1 - Panorama de la Réglementation :

- Quelles sont les évolutions ? Quels sont les nouvelles obligations ?
- Quels sont les nouveaux textes ? Le Paquet Hygiène c'est quoi ?
- Comment s'organiser pour respecter la loi ?
- Qui contrôle ? Quels sont les risques encourus ?

Module 2 - Les Dangers et les Risques pour le consommateur :

- Dangers Biologique / Physique / Chimique / Allergène.

Module 3 - La Méthode HACCP (Notions) :

- Qui a eu cette idée folle ?
- Quels en sont les principes ? Quelles sont les étapes de mise en place ?

Module 4 - Les Micro-organismes :

- Qui sont-ils ? Comment nous rendent-ils malade ?
- Où sont-ils ? Comment se déplacent-ils ? Quels sont leurs besoins ?
- Comment limiter les contaminations et leur développement ?
- Comment gérer nos résultats d'analyses microbiologiques ?

Module 5 - Hygiène et Sécurité du personnel :

- Comment se protéger et protéger les autres ? (la tenue, les vestiaires, ...)
- Quels sont les bons comportements ? les interdits ?
- Comment se laver efficacement les mains ?
- Comment gérer les blessures ? les maladies ? les visiteurs ?
- Quelles sont les obligations des professionnels ?

Module 6 - Le Nettoyage et la Désinfection :

- Quelles sont les différences entre les produits ?
- Comment réaliser les opérations de nettoyage ? C'est quoi le TACT ?
- Quelles sont les règles de sécurité et les obligations des professionnels ?
- Comment gérer la plonge ? le stockage de la batterie ? de la vaisselle ?

Module 7 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Application : Les achats / La réception / Le décartonnage / Le stockage.
- Application : Le déconditionnement / Le déboitage / La décongélation.
- Application : Les préparations froides / Le tranchage / L'assemblage.
- Application : Les préparations chaudes / Les cuissons.
- Application : La liaison froide / La liaison chaude.
- Application : La distribution / La gestion des invendus.

Module 8 - La Traçabilité :

- Quels sont les produits concernés ?
- Quels sont les objectifs ? Les obligations ?
- Comment s'organiser ? Combien de temps conserver ces informations ?
- Comment afficher l'origine des viandes bovines ?
- Comment prendre et conserver les échantillons témoins ?
- Comment gérer une TIAC ?

Questions / Discussion.

Pourquoi se former ?

• pour être en conformité avec la réglementation :

Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que " ...les manutentionnaires de denrées alimentaires disposent [...] d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle..."

• pour connaître cette réglementation :

En obtenant une information claire et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.

• pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP :

Parce qu'une mise en place efficace passe par la compréhension et l'explication.

• pour motiver votre équipe :

En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière. En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.

• pour votre établissement et vos clients :

En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr