

« Le Florentin » 1 178, Route du Bord de Mer
06700 Saint-Laurent du Var
Tél / Fax : 04 92 12 97 52
ae fe@wanadoo.fr - www.aefe-france.fr

PROGRAMME DE FORMATION

THEMATIQUE : HYGIENE DES ALIMENTS EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

Public : Ce stage est destiné au personnel ou dirigeant des entreprises de restauration traditionnelle.

Durée totale : 14 heures réparties en 2 interventions.

Présentation théorique (partie 1 et 2) : 7 heures

Mises en situation sur le poste pour la présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) partie 3 : 7 heures

Intervenant : Vincent POMARES (formateur ingénieur en Agro-Alimentaire)

Sanction du stage : Délivrance d'une *ATTESTATION DE STAGE* et d'une fiche d'évaluation des connaissances acquises au cours du stage.

Objectifs de la formation

La formation est destinée aux personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. A l'issue du stage, ils devront être capables de :

- 1 - identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- 2 - analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- 3 - mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- 4 - connaître le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Programme de la formation

Le programme est fixé réglementairement par l'arrêté ministériel du 05 octobre 2011.

1 - aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

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 collectives
- 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)

1.2 Les autres dangers potentiels

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

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

2.1 Notions de dérogation, agrément, dérogation à l'agrément

2.2 L'hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) 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 l'HACCP

2.3 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4 Les contrôles officiels

- par qui ? DD(CS) PP, ARS
- comment ? Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. - le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

3.1 – 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 (DLC), Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO))
- les procédures de congélation/décongélation
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks

3.2 Les principes de l'HACCP

3.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.4 Le GBPH du secteur d'activité spécifié

MOYENS PEDAGOGIQUES

- vidéo-projection,
- simulation informatique du développement microbien
- lames de surface
- GBPH

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats :

- Quizz de fin de formation