

Hygiène Alimentaire en restauration (DRAAF)

DURÉE : 2 Jours / 14 heures

COÛT PAR PERSONNE INTER: 200,00 €/jour - minimum 5 personnes

COÛT GROUPE INTRA: Nous consulter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES →15 jours après:

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Concevoir, mettre en œuvre et opérationnaliser un plan de maîtrise du risque sanitaire conforme au dispositif de sécurité sanitaire.
- Appliquer, faire appliquer et comprendre les procédures adaptées au concept de production.

PROGRAMME :

MODULE 1 : Principe et compréhension de la méthode d'analyse, recherche et maîtrise des points critiques sanitaire

- Le dispositif réglementaire Français. La synthèse des textes en matière d'hygiène.
- Obligation de résultat, principes HACCP et Guides de bonnes Pratiques d'Hygiène des restaurateurs.

MODULE 2 : Contrôles obligatoires et mise en œuvre sur les réceptions des produits alimentaires et les stockages

- Les points de contrôle à réception, la phase de latence et les tolérances réglementaires de la chaîne du froid, le traitement des emballages.
- La traçabilité des étiquetages produits, la gestion documentaire obligatoire et le suivi des informations.

- Le stockage des produits bruts, des produits en cours de production, la ventilation des produits, les principes de stockage selon DLC.
- Les préparations préliminaires primaires et secondaires des produits alimentaires bruts, la règle de la demi-heure, la décongélation, l'étiquetage des produits en cours.
- Le suivi des températures des chambres froides, la traçabilité des températures, la mesure des points critiques, la prévention du risque en amont et les remédiations.
- La gestion de la preuve.

MODULE 3 : Contrôles obligatoires et mise en œuvre sur la fabrication et les produits cuisinés à l'avance

- Le suivi des températures des temps de cuisson et des temps de refroidissement en fabrication sous vide, la traçabilité des lots de fabrication.
- Les échantillons test obligatoires, les tests de vieillissements.
- Les points de contrôles avant et pendant les services, identification, étiquetage et traçabilité des encours de production et de la mise en place.
- Le refroidissement rapide.
- Les contrôles et tests d'usure des huiles de friture, les méthodes de bonnes pratiques et les règles de la demi-heure.

MODULE 4 : Contrôle et mise en œuvre du plan de nettoyage et d'entretien des locaux et matériels de production

- La planification et la fréquence de nettoyage des zones de fabrication, des surfaces de stockage et des matériels de cuisson.
- L'autocontrôle et les tests de surface.

PUBLIC CIBLE :

TOUT PUBLIC

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Modalités pédagogiques : Chaque module est abordé grâce à des méthodes pédagogiques actives. Les échanges entre les stagiaires sont encouragés afin que chacun « alimente » la formation de sa propre expérience.
2. Le rôle du formateur : Notre formateur s'appuie sur une présentation POWER POINT pour assurer l'apport théorique de la formation. Des exercices pratiques ainsi que l'étude et l'analyse de situations professionnelles concrètes permettent les liens avec la réalité du secteur.
3. Les matériels utilisés : Projection de diaporama avec rétroprojecteur et Paper-Board.
4. Les documents remis aux participants : Support Pédagogique Numérisé et documents annexes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Etude de cas.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnaire vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.