Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectifs

– Mettre en place son PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) aide utile

– Identifier et connaitre les principales règles de bonnes pratiques et de mesures barrières (un point sera effectué en période de risque infectieux et pandémie)

– Savoir analyser les pratiques d'un établissement et apporter les corrections nécessaires aux écarts constatés.

– Identifier les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un établissement

– Comprendre le monde microbien et ses dangers.

Programme

Enjeux et connaissances des dangers – Rôle de la DDPP – Statut des établissements – Les contrôles de la DDPP – Les enjeux pour la profession – Règlementation européenne et française – Les Guides de Bonnes pratiques officiels – Grilles d'inspection, points de contrôles permanents et ciblés – Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture… Aliments et risques pour le consommateur – Notions de danger/risque – Notion de toxi-infection alimentaire collective – Quelques données épidémiologiques de toxi-infection alimentaire – Les principaux types de dangers : biologique physique et chimique. Le monde microbien – Les microbes (Moisissures, levures, bactéries et virus) – Classement des microbes Principaux pathogènes et aliments potentiellement associés – Contamination initiale et recontamination (les 5M) – Conditions de développement et de survie Principales techniques de destructions Lutte contre les contaminations – La qualité des matières premières (Température, PH) – Rangement des matières premières, semi-finis, en cours – L'hygiène du personnel (état de santé, tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains) – Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel Marche en avant et séparation des circuits Gestion des déchets – Gestion des locaux annexes (WC, vestiaires) – Lutte contre les nuisibles – Lutter contre la multiplication et la survie des microbes – Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud, refroidissement – Surgélation/congélation/décongélation – Le sous vide – Gestion des stocks : âge des produits, DLC et DDM – Cuisson et autres techniques Plan de maîtrise sanitaire – Objectifs et intérêts de la méthode HACCP Les étapes et leurs rôles – Illustration par une analyse des risques sur un plat – La traçabilité amont et aval – La gestion des non-conformes, retraits et rappels produits et Accompagnement.

Points forts

PRÉSENTATION DE LA MÉTHODE HACCP CONNAISSANCE DES MICROBES ALIMENTS ET MICROORGANISMES DANGEREUX CONSERVATION ET DURÉE DE VIE DES ALIMENTS NETTOYAGE ET DÉSINFECTION : DE LA THÉORIE A LA PRATIQUE HYGIÈNE DES MANIPULATIONS.

Validation

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Pré-requis

Modalité et équipement

Cours magistraux, méthode démonstrative, mises en situation

Expertise

Vous serez accompagne tout le long de votre formation par un formateur attitre, expert depuis de nombreuses années dans le secteur agro-alimentaire.

FORMATION CERTIFIANTE

INTRA-ENTREPRISE

INVID / PAYANT

DATADOCK

Date

Entrées/sorties permanentes

Durée

Durée totale de 14 heures dont 14 heures en centre.

Tarifs

Prix total T.T.C : 300,00 €

Public

Tout public

Contact

Anthony SERVETTO
Conseiller en Formation Continue (C.F.C)
anthony.servetto@ac-corse.fr
04 95 54 53 30

Lieu de formation

GRETA-CFA de Haute-Corse
Bat G
RUE de la 4ème Division Marocaine de Montagne
20600 BASTIA


En cours