



Référent Hygiène en Restauration

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 exige qu'une personne au minimum soit formée à l'**hygiène alimentaire par un organisme spécialement habilité**. Cette formation permet de:

- ➊ **Connaître et comprendre** les risques alimentaires liés à l'activité de restauration;
- ➋ **Mettre en place** les moyens de maîtrise et **Appliquer** les bonnes pratiques d'hygiène ;
- ➌ **Gérer l'activité** conformément aux exigences réglementaires.

➔ PROGRAMME DE FORMATION

Conforme au cahier des charges relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Arrêté du 5 octobre 2011)

➊ Qu'est-ce que l'hygiène – La TIAC – Le bulletin épidémiologique

Le Monde microbien

- Le monde microbien (définition, conditions de multiplication, activité de l'eau, oxygène, action de la température),
- Les pathogènes alimentaires et les TIAC
- Les autres dangers potentiels

➋ La réglementation en vigueur

- Le paquet hygiène ;
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

➌ Les bonnes pratiques d'hygiène

- Conception des locaux et environnement
- Tenue vestimentaire et lavage des mains
- Réception des matières premières
- Stockage en réserve sèche, en froid positif, en froid négatif
- Déballage
- Congélation/décongélation
- Cuisson
- Réchauffage, refroidissement
- Maintien de la liaison chaude et froide

➍ Le plan de nettoyage et de désinfection

- Définition
- Le TACT du produit
- Le nettoyage et la désinfection en 5 étapes à la loupe
- Le plan de Nettoyage et de Désinfection

➎ L'alerte sanitaire et l'action de la DDCSPP

- Les contrôles officiels de la DDCSPP
- Gestion des non conformités
- Eléments déclenchant l'alerte sanitaire – la communication à la DDPP
- La communication aux consommateurs

➏ Les autocontrôles sur les produits et les surfaces

➐ Synthèse



Ref : HYG-13 v B

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques et échanges

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Personnel de restauration

EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires**

** Possibilité de dérogation*

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter



Datadock

