

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

PROGRAMME DE FORMATION - INTER & INTRA 2023
Formation Réglementaire - Décret n° 2011-731 Obligation de formation



Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur de la restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.
- Comprendre les principes d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et mettre en œuvre les outils de la méthode HACCP

Public :

- Professionnels de la restauration
- Dirigeant et Personnel d'encadrement
- Personnel de cuisine

Pré requis :

- Aucun

Pédagogie :

- Questionnaire de positionnement et attentes stagiaire
- Vidéo-projection
- Exposés & études de cas
- Rapports d'analyses microbiologiques (modèles support)
- Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire
- Exercices d'évaluation et de validation des acquis

Attestation :

- Attestation de formation délivrée en fin de stage

Lieux :

- INTRA ou INTER ENTREPRISE

Durée & Tarifs

- 2 jours – 14 heures
- Formation INTER 600.00 € H.T.
- Formation INTRA sur devis

1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

La réglementation communautaire en vigueur
La réglementation nationale en vigueur
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec le secteur de la restauration commerciale
Les contrôles officiels
« Alim'confiance » : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous
Les déclarations réglementaires

2/ Les aliments et les risques pour le consommateur

Analyser les risques liés à des manquements en hygiène alimentaire
La Microbiologie des aliments
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
Les autres dangers potentiels
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

3/ Le plan de Maîtrise Sanitaire

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène – GBPH « Restaurateur »
Les principes de la Méthode HACCP.
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

4/ Étude de cas « un service en cuisine »

Objectif de l'exercice :

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et appliquer les principes de la méthode HACCP à chaque étape d'un service en cuisine

- **La réception des matières premières**
- **Le stockage en enceinte froide positive**
- **Le stockage en enceinte froide négative**
- **Le déconditionnement – la gestion de la traçabilité**
- **Le nettoyage des végétaux**
- **La cuisson**
- **Le refroidissement**
- **La liaison chaude & La liaison froide**
- **Le réchauffage**
- **La congélation & la décongélation**
- **Le conditionnement sous vide**
- **La gestion des excédents – DLC interne**
- **Le rangement**
- **Le nettoyage**

5/ Validation des acquis

Questionnaire Quiz
Conclusion