HM FORMATION

Programme de formation
Guide des bonnes pratiques à l'hygiène en restauration commerciale

Durée : 7h

Objectifs :

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène.
- Etre capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives.

Pré-requis :

- Comprendre le Français et savoir parler en Français
- Une très bonne connexion internet est requise pour le format distanciel

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine et toute personne travaillant en restauration commerciale.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

En format présentiel :
Salle équipée avec video-projecteur (ou TV) et paperboard. Connexion WIFI.
En cas de formation intra-entreprise, les moyens techniques décrits ci-dessus doivent représenter une référence idéale.

En format distanciel : synchrone avec le formateur via Zoom ou outil équivalent (télé-présentiel).

Analyse des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail
Le formateur amène un apport théorique, transmet les bonnes méthodes selon un plan séquentiel, donne des exemples pour bien fixer la notion et essaie de répondre à des problématiques personnelles si le temps le permet.
Le formateur évaluera les acquis de formation des participants à la formation via des QCM.
Exercices pratiques, études de cas, résolution en commun des problèmes recensés
Démonstrations et accompagnement à la mise en place sur site
Supports pédagogiques / documents techniques remis en fin de formation.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation : QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Identification des risques liés à la microbiologie alimentaire
Les différents types de contaminations des aliments et leurs conséquences
Les milieux favorables aux développements microbiens

Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne
Les moyens de destruction
Comment mettre en place un Plan de nettoyage et de désinfection efficace :
Les bases du nettoyage
Protocole classique de nettoyage et désinfection
Organisation du plan de nettoyage et désinfection
Notion d'autocontrôle
Document d'enregistrement
Gestion des anomalies
Suivi, synthèse et plan d'actions

Comment doivent être réalisées les opérations garantissant la sécurité des aliments
La nature des aliments
L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes
Les procédés de conservation

Organiser les zones de stockage de manière sécurisée
Les différents types de stockage
Les risques de contamination liés au stockage
Les règles de stockage

Contrôler les durées de vie des produits
DLC et DLUO
Durée de vie des produits
Gestion des produits entamés
Etiquetage et obligations

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)