

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser les principaux risques alimentaires
- ✓ Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène essentielles à la mise en place de la démarche HACCP
- ✓ Être en mesure de remplir les différentes fiches de procédure liées aux méthodes de travail.
- ✓ Comprendre et justifier le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire

Méthode pédagogique

Explications orales

Vidéo, Film, Photo, Dessin

Exercice sur feuille

QCM, Quiz numérique

Expression orale, prise de parole, photo langage, Débat mouvant

Ecoute et participation active des apprenants

Démonstrations du formateur l'après-midi en cuisine

Test

Public concerné :

Personnel de restauration, fabrication, logistique et distribution des plats.

Prérequis :

Savoir parler et déchiffrer le langage français. Prévoir une aide en cas de non-conformité

Durée :

1 jours de 7 heures

Intervenant :

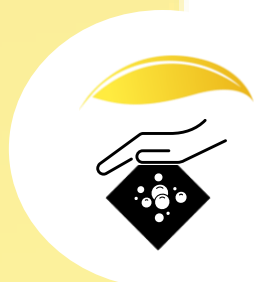
Laurent DENOT

Formateur certifié CCE, issu d'une expérience de 30 années en restauration spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique

Référent Handicap

Référent administratif



Rappel des bonnes pratiques d'Hygiène en restauration et le PMS à travers la satisfaction du consommateur

INTRA

Jour 1 :

Matin

Pratiques professionnelles

Accueil – présentation du programme

- Analyse du site de fabrication et de ses annexes ;
- Analyse du fonctionnement général ;
- Accompagnement et suivi de l'équipe pendant l'étape de fabrication et de distribution ;
- Remarques et prises de notes pour développement, et analyse lors de l'étape théorique de l'après-midi ;
- Evaluation des procédures de traçabilité mises en place et analyse avec l'équipe.
- Aide à l'application des gestes barrières contre le COVID-19 ;

Après midi

Après-midi : THEORIQUE 3 :30 :

1ère partie

- Définition, historique, vocabulaire de l'HACCP ;
- Rappel de la réglementation Européen ;
- Définition et rappel des risques alimentaires ;
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Comment lutter contre les microbes et les virus ;
- Outils et conditions de réussite de la démarche ;
- La règle des 2T ;

Deuxième partie

- Tous les points suivants sont traités lors de l'analyse de photos de terrain réalisées le matin.
- Analyse des risques aux différentes étapes ;
- Les principes de la marche en avant ;
- La durée de vie secondaire des aliments ;
- DLC, DDM, DLUO, DCR
- Fiches méthode et autocontrôles ;
- Le plan de nettoyage ;
- La tenue de travail ;
- L'hygiène corporel, Le lavage des mains ;
- Les actions correctives ;
- Le rôle de la D.D.P.P ;

QCM sur feuille

Réponses aux questions diverses

Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leur acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.