

Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP en restauration collective à travers la satisfaction du consommateur

Aptitudes et compétences pédagogiques :

- Analyser les principaux risques alimentaires
- Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène essentielles à la mise en place de la méthode 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

Méthodes pédagogiques mobilisées :

Explications orales
Vidéos, films, photos, dessins
Exercices sur feuille
QCM, quizz numérique
Expression orale, prise de parole, photolangage, débat mouvant
Ecoute et participation active
Démonstrations, anecdotes du formateur, test et livret de formation

Public concerné :

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

Prérequis :

Maîtriser la langue française orale et écrite (présence d'un traducteur accompagnant si non-conformité)

Durée :

Journée de 7 heures

Tarif : consulter le site

<http://www.acr.bzh/acr-formations.html>

Intervenants :

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

Référent pédagogique
Référent Handicap
Référent administratif



Points clés de la journée

Matin

Accueil

- Présentation, tour de table
- Remise de post-it pour consigner les attentes
- Distribution des livrets de formation
- Signature de la feuille d'émargement

La réglementation en vigueur

- Paquet hygiène EU et arrêté du 21/12/2009
- Rappel obligations loi Egalim
- Les facteurs de dangers et de risques alimentaires
- Responsabilité de l'exploitant – Alim' Confiance
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Après midi

Les dangers :

- Les éléments déclencheurs d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective
- Les Risques microbiologiques, chimiques, physiques et allergiques
- Les Microbes utiles et microbes nuisibles à l'alimentation
- Les Conditions de vie des microbes
- La règle des 2T

Analyse des dangers selon la Méthode HACCP.

(Photos et films en situation professionnelle à l'appui) :

- Hygiène corporelle et tenue de travail
- Tenue vestimentaire
- Lavage des mains
- Port des gants
- Manipulations (PORT DE GANTS)
- Plats témoins
- Conservation des œufs
- Produits d'entretien
- Méthodes de nettoyage
- Réception des marchandises
- Contrôle des températures

Test de fin de formation

Modalités d'évaluation : A l'issue de la formation, les participants remplissent un QCM de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis.

Satisfaction : En réalisant le tour de table et nous relevons les points à améliorer sur le questionnaire de fin de formation.

Modalité d'accès en formation : Nous contacter sur notre page « contact » de notre site internet : <http://www.acr.bzh/page1.html>