

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Respecter la réglementation ;
- ✓ Analyser et connaître les principaux risques alimentaires ;
- ✓ Maîtriser les dangers en cuisine
- ✓ Pouvoir gérer ces risques ;
- ✓ Etablir un système documentaire fiable et réalisable par l'ensemble du personnel de cuisine et des services associés ;
- ✓ Produire des documents de traçabilité et de contrôle
- ✓ Engager la direction et l'équipe dans le système de management du risque alimentaire

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
Etudes de cas,
Démonstrations, anecdotes du formateur
Test

Public concerné :

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

Prérequis :

Disposer d'une personne ressource pour aider à la rédaction des protocoles et accéder aux informations documents obligatoires,
Bureau et imprimante couleur.
Connaissance de la langue française, capacité à lire et à écrire en français (présence d'un traducteur accompagnant si non-conforme) ;
niveau de 2 années d'expérience minimum requis

Durée :

21 heures soit 3 jours avec le chef/référent, dont 7 heures soit 1 journée avec l'équipe

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



CONTENU DU PROGRAMME DE FORMATION :

1 JOURNEE N° 1, 2 ET 3 « LE PMS » (14 HEURES) -

1.1 9H00 à 12H30 Matins : THEORIQUE Travail avec le Responsable sur la définition, le contenu et l'élaboration du classeur du PMS

- Les règles d'hygiène du personnel
- L'analyse des risques aux différentes étapes.
- Le risque microbiologique et les principaux microbes pathogènes
- Les diagrammes de fabrication avec un diagramme général
- Les plans de circulation
- Les CCP et PrPo
- Les protocoles et procédures.
- Les autocontrôles et suivi de plan de nettoyage
- Les actions correctives
- La gestion des produits non conformes
- Les différents fournisseurs et prestataires

13h00 à 17h00 Après-midi : PRATIQUE : Conception et adaptation des documents de traçabilité et d'autocontrôles. Comment déterminer les CCP et les PrPo. La réalisation des protocoles et des diagrammes de fabrication. Le diagramme général.

Réponses aux questions diverses.

2 JOURNEE N° 3 « L'ANALYSE DES RISQUES » (7 HEURES)

2.1 9H00 à 12H30 Matin : PRATIQUE : Présentation à l'équipe du programme. Analyse du point de livraison des denrées à la distribution des repas, avec visite des locaux. Analyse des divers documents en place : Plan de nettoyage, plan de lutte contre les nuisibles, laboratoire, gestion des déchets, traçabilité, autocontrôles, gestion des produits non-conformes, organisation des postes, protocoles en place.....

2.2 13h00 à 17h00 Après-midi : THEORIQUE : Formation pour l'ensemble de l'équipe : Les textes de références. Le paquet Hygiène et l'arrêté du 21 12 2009. Le rôle de la DDPP. Le rôle du laboratoire d'analyse. Le PMS, contenu et objectif, Rappel sur les points suivants. L'analyse des risques aux différentes étapes de la vie du produit. Les principaux risques. Les 5 M L'importance et le rôle de la chaîne du froid. L'action de la T° et sa maîtrise aux différentes étapes. Les TIAC. Les CCP et PrPo. La règle des 2 T (facteurs temps et température) Les actions correctives. Travail sur plans, photos, études de cas.

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.

Le Livrable :

- o Documents internes à jour ;
- o Plans de circulation à jour ;
- o Descriptifs des locaux,
- o Fiches méthodes internes ;
- o Fiches d'auto-contrôle internes et personnalisées ;
- o Process de fabrication internes ;
- o Diagramme général et par famille de produit à jour ;
- o Définition des bonnes pratiques d'hygiène internes ;
- o Description du plan HACCP ;
- o Documents internes de traçabilité ;
- o Clé USB ; fichiers office 365 ;
- o Engagement de la direction ;
- o Classeur ;
- o Intercalaires ;
- o Etiquettes ;
- o 100 Pochettes plastique ;
- o Formation du personnel ;
- o Accompagnement à la rédaction ;
- o Formation à l'utilisation ;
- o Déclaration aux services de la DDCSPP le cas échéant ;
- o Aide à la méthode d'archivage ;

3 DOCUMENTS OBLIGATOIRES.

LE PMS (PLAN DE MAITRISE SANITAIRE) EST UN ENSEMBLE DE DOCUMENTS INDISPENSABLES, CONCERNANT L'HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE, NECESSAIRE PAR LA REGLEMENTATION EUROPEENNE « PAQUET HYGIENE » (REGLEMENT (CE) N° 178/2002, REGLEMENT (CE) N° 852/2004, REGLEMENT (CE) N° 853/2004) POUR TOUS LES ETABLISSEMENTS DETENANT, PREPARANT ET DISTRIBUANT DES DENREES ALIMENTAIRES

4 DOCUMENTS ET INFORMATIONS OBLIGATOIRES A FOURNIR :

- ✓ Engagement de la direction,
- ✓ Plan de nettoyage, les fiches de données de sécurité et fiches techniques d'utilisation des produits d'entretiens,
- ✓ Plan de lutte contre les nuisibles (les documents du fournisseur ou internes),
- ✓ Le contrat du laboratoire d'analyse,
- ✓ Les contrats de maintenance (Hottes, sanitation, visite préventive matériel de cuisson et frigorifique, vidange du bac à graisse, Contrat d'enlèvement des déchets
- ✓ Plan des locaux de production et distribution
- ✓ Facture d'eau et attestation de potabilité
- ✓ Les plans des circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires
- ✓ Plan de l'établissement à l'échelle lisible
- ✓ La description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau
- ✓ Attestation de raccordement au réseau d'eau public ou copie de l'arrêt préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec résultats des analyses effectuées
- ✓ Plan d'autocontrôles de la qualité de l'eau en cas de ressource privée
- ✓ Déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations prévues réglementairement si utilisation du réseau public
- ✓ Organisation du suivi médical.



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.