

PROGRAMME HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Assurer et contrôler la sécurité alimentaire au sein de l'établissement.

- Savoir définir, évaluer et maîtriser les dangers microbiologiques, chimiques et physiques qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.
- Connaître et contrôler les points critiques de l'activité (CCP) en lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

PUBLIC VISÉ :

- Gérants et personnels de la restauration commerciale ou collective, artisans des métiers de bouche avec offre de restauration, etc.

PRÉ- REQUIS :

- Aucun prérequis spécifique, formation ouverte à tous publics.

MODALITES DE LA FORMATION

DUREE : 14 heures.

FORMAT : Inter / intra-entreprise. En présentiel et/ou en distanciel (selon la demande de l'entreprise).

METHODES PEDAGOGIQUES :

- Apports théoriques illustrés (supports PowerPoint, schémas, exemples concrets).
- Vidéos pédagogiques montrant des situations de travail.
- Études de cas et analyses de situations issues du quotidien des stagiaires.
- Mises en situation pratiques : identification des risques, élaboration de fiches de contrôle, construction de séquences de nettoyage-désinfection.

EFFECTIF : **jusqu'à** 12 stagiaires maximum (à renseigner selon votre choix organisationnel).

COUT DE LA FORMATION : 700 € HT / stagiaire.

MODALITES D'ACCES : après validation de l'inscription, l'entrée en formation se fait sous 1 mois maximum, sous réserve de disponibilité.

PROFIL DES FORMATEURS :

Consultant spécialisé en sécurité et hygiène des entreprises, disposant d'une expérience professionnelle dans le secteur alimentaire et de compétences en pédagogie pour adultes.

REFERENTE HANDICAP :

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Notre référente handicap, **Mme Stéphanie RAKOTOMALALA**, est disponible pour étudier les besoins d'aménagement et les possibilités d'accès à la formation.

Contact : 03 72 39 11 82 – stephanie.rakotomalala@qualiformations.fr

MODALITES D'EVALUATION :

- QCM de 20 questions en fin de formation pour évaluer les connaissances et compétences acquises.
- Exercices d'application, études de cas et mises en situation tout au long de la formation.
- Travail dirigé : lister les points critiques et proposer des mesures de maîtrise adaptées

DOCUMENTS REMIS AU STAGIAIRE :

- Livret stagiaire.
- Supports pédagogiques.
- Attestation individuelle de formation.

CONTENU DE LA FORMATION

1. Les risques en hygiène alimentaire

1.1 Les microorganismes et les dangers

- Où trouve-t-on les microbes dans l'environnement de travail et les aliments.
- Rôle des microorganismes dans les aliments (flore utile, altération, pathogènes).
- Facteurs de développement microbien (les « 5 M » : milieu, matière première, méthodes, main-d'œuvre, matériel).

1.2 Les dangers microbiologiques, chimiques et physiques

- Dangers microbiologiques : bactéries, virus, parasites.
- Dangers chimiques : résidus de produits de nettoyage, contaminants chimiques, allergènes.
- Dangers physiques : corps étrangers (verre, métal, plastique, etc.).

1.3 Maladies et intoxications d'origine alimentaire

- Principales maladies alimentaires d'origine microbienne et leurs symptômes.
- Maladies infectieuses alimentaires et rôle des parasites.
- Sources et modes de contamination (personnel, matériel, matières premières, environnement).

2. Les moyens de prévention

2.1 Le personnel

- Quatre risques majeurs à maîtriser : vêtements de travail, chevelure, mains et avant-bras, eau utilisée.
- Hygiène corporelle, tenue professionnelle, gestes à proscrire.
- Comportements à adopter pour limiter les contaminations croisées.

2.2 Organisation des flux et marche en avant

- Principe de la marche en avant : séparation du « sale » et du « propre ».
- Organisation des locaux pour limiter les croisements de circuits.

2.3 La réception des marchandises

- Contrôles à effectuer à la réception : température, aspect, conditionnement, DLC/DLUO.
- Traçabilité des produits.
- Élaboration d'une fiche de contrôle « Réception produits/marchandises ».

2.4 Le stockage

- Règles de stockage en chambre froide positive et négative, réserves sèches.
- Gestion des dates, principe du « premier entré, premier sorti » (PEPS).
- Maîtrise des températures de conservation.

2.5 Le prétraitement des denrées

- Décongélation des produits (méthodes autorisées et pratiques à proscrire).
- Tranchage, portionnement, préparation des entrées froides, salades et légumes râpés.
- Prévention des contaminations au cours des manipulations.

2.6 Les préparations chaudes et froides

- Préparations chaudes en liaison directe.
- Préparations chaudes avec cellule de refroidissement.
- Préparation de plats cuisinés élaborés à l'avance en liaison froide (PCEA).
- Maîtrise des températures et des délais pour limiter la prolifération microbienne.

3. La distribution

- Distribution en liaison chaude : maintien en température et durée d'exposition.
- Distribution en liaison froide : températures, protection des aliments.
- Prélèvement et conservation des plats témoins selon la réglementation applicable.

4. La plonge, la vaisselle et le nettoyage-désinfection

4.1 Plonge et vaisselle

- Organisation de la plonge (circuit sale/propre).
- Lavage mécanique et manuel : paramètres d'efficacité (température, produit, temps, action mécanique).

4.2 Nettoyage et désinfection des locaux et équipements

- Utilisation de l'eau de Javel dans le respect des indications du fabricant et des règles de sécurité.
- Lavage des crudités et salades.
- Nettoyage des sols, plans de travail, petits matériels.
- Nettoyage des poubelles en plastique et en métal.

4.3 Plan de nettoyage-désinfection

- Distinction entre nettoyage et désinfection.
- Élaboration et formalisation d'un plan de nettoyage-désinfection (qui, quoi, comment, quand, avec quoi).
- Intégration de ce plan dans le plan de maîtrise sanitaire.

5. Application des principes HACCP et des CCP

- Introduction aux 7 principes de la méthode HACCP (sans se substituer à une formation HACCP complète).
- Identification des points critiques pour la maîtrise (CCP) sur le circuit de l'établissement.
- Définition des limites critiques (temps, températures, etc.).
- Mise en place de procédures de surveillance et d'actions correctives en cas de non-conformité.
- Exercice pratique : lister et prioriser les points critiques de l'établissement des participants.