

Domaine : LES CONTRAINTES LÉGALES HYGIÈNE ET SECURITÉ

Thème : HYGIÈNE ALIMENTAIRE RESTAURATION (DRAAF)

Formacode : 21547

Durée en heure et en jour : 14 heures - 2 jours

Modalité de la formation : PRÉSENTIEL - formation inscrite au RNCP CODE ROME G1603

Mis à jour 01/2021

Cette attestation n'offre aucun débouché supplémentaire, aucun bloc de compétence, ni aucune équivalence, ou de droit d'entrée sur une formation Transversale.

Evaluation Interne jpconsulting64.

Taux de CERTIFICATION 100%

Public cible : L'ensemble du personnel de cuisine - Direction

Nombre de personnes min et max : de 2 à 8 participants en Intra et de 4 à 8 participants en Inter

Objectif de la formation : Permettre aux participants d'organiser et de gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation au service de la satisfaction client

Objectifs Pédagogiques

- Connaître la législation en vigueur (la méthode HACCP) maîtriser et mettre en application les différents procédés (Guide bonnes pratiques d'hygiène)
- Amener vers plus d'autonomie, mettre en place la formation en interne destinée aux personnels des entreprises de restauration
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction



Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire. Néanmoins, un test d'évaluation de début de stage sera réalisé pour obtenir une photographie du niveau de départ

Programme

Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat, le contenu du plan de maîtrise sanitaire la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, de fermeture, de communication négative et de perte de clientèle

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- Organiser la production et le stockage des aliments
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise et les autres dangers potentiels

Les Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires (règles communautaires)
- Principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les procédures fondées sur le HACCP

Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les BPH : L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (DLC, DLUO), les procédures de congélation et de décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Mesures de vérification (auto-contrôles, enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié



Notre Méthode d'Apprentissage

Modalités pédagogiques

Un test de compréhension synthétique est réalisé à chaque début de formation et permet au formateur d'appréhender les moyens d'apprentissage les plus performants pour chaque stagiaire (visuel, auditif, kinesthésique) et d'adapter sa présentation et sa pédagogie.

Une présentation théorique est exposée par le formateur suivi d'échanges d'expériences avec les apprenants. Des cas pratiques sont effectués sous forme d'études de cas et d'exercices basés sur les objectifs de chacun et sont corrigés de manière collégiale. Une alternance d'apport de connaissances et de cas pratiques sont faits tout au long de la formation. Cependant la méthode active est largement utilisée pour mettre les participants en situation de faire.

Rôle du formateur

Le formateur propose un apport théorique, transmet les bonnes méthodes, suggère des améliorations et propose des organisations adaptées à chacun puis évalue les acquis.

Matériels utilisés

Diaporama, documents techniques, ordinateur, vidéo. Aucun apport du participant n'est nécessaire. À la fin de la formation une copie du support et des exercices sont remis aux stagiaires.

Modalités d'évaluation des connaissances

Un test de positionnement est effectué en amont de la formation ainsi qu'une évaluation formative qui est réalisée tout au long de la formation. Enfin, une évaluation individuelle des connaissances est faite en fin de formation par écrit sous forme de quizz. La correction se fait de manière collégiale et une attestation de formation est remise à l'apprenant.

Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

Enquête de satisfaction en fin de formation par écrit

Modalités d'évaluation du transfert des compétences

Évaluation à froid sous 3 à 4 mois sous format électronique