

APPLIQUER LES REGLES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE



Mise à jour 05/2024

Réf PRHY01A

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Appliquer les procédures et autocontrôles dans le respect de la réglementation sur l'hygiène alimentaire dans ses pratiques professionnelles.

Objectifs de la formation

- ☞ S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- ☞ Identifier les risques rencontrés au niveau de la chaîne alimentaire.
- ☞ Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène pour le rangement.
- ☞ Assurer la traçabilité dans le respect de la réglementation.
- ☞ Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la réglementation dans ses pratiques professionnelles.

Contenu

1. La démarche de sécurité alimentaire et les risques de la chaîne alimentaire (actualisation)

- La démarche de sécurité alimentaire.
- Les enjeux spécifiques de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Les différents risques potentiels de la chaîne alimentaire.

2. La zone de préparation : aménagement et plan de circulation

- Les différentes zones : zone de transition, zone sale, zone propre, zone de déchet.
- Le circuit des denrées.
- Le circuit du personnel.

3. La gestion des denrées et PMC

- Les Dates Limites de Consommation (DLC).
- Les Dates Limites d'Utilisation Optimale (DLUO).
- La traçabilité.
- Les PMC (bouteilles et flacons en Plastique, emballages Métalliques et Cartons à boissons).

4. La traçabilité

- La mise en œuvre d'un plan de surveillance et de contrôle.
- L'établissement des actions correctives à mettre en œuvre en cas de déviation au plan initialement prévu.

Echanges sur les pratiques actuelles avec
visite des différentes zones.
Traçabilité : Révision et/actualisation du
plan de surveillance.

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



Public

Personnel de cuisine et restauration



Pré-requis

Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.



Durée

1 jour, soit 7h (en présentiel)



Formateur(trice) pressenti(e)

Formateur/trice spécialisé(e) en hygiène alimentaire.



Nombre de participants (intra)

De 2 à 10 personnes



Matériel nécessaire

Aucun.

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques réalisés en pédagogie active
- Echanges sur les pratiques actuelles avec visite des différentes zones.
- Atelier pratique : visite des cuisines si possible
- Diaporama (transmis aux participants),
- Vidéoprojecteur et ordinateur
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès

De 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ?
d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ?
Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélie Fauchet et Claire Royer
Assistantes administratives

